



焼き芋小百科

いも類文化学ノート



焼き芋小百科



江戸時代の焼き芋屋

川越いも友の会

焼き芋文化チーム編

川越いも友の会
焼き芋文化チーム 編

わが国の焼き芋関係年表

井上 浩

- 1605 (慶長10) 沖縄本島の野国村(嘉手納町)の野国總管、中国南部の福建省の蕃薯を持ち帰り試作。それを儀間真常が広める。
- 1609 (慶長14) 薩摩藩、琉球王国に侵攻、同国を服属させる。
- 1615 (元和1) 平戸のイギリス商館長、リチャード・コックス、リュウキウイモを入手、試作。
- 1696 (元禄9) 宮崎安貞の『農業全書』成る。刊行は翌年。同書の「蕃薯」の項に「薩摩長崎にては琉球芋、又赤芋と云って多くつくると見えたり」とある。
- 1697 (元禄10) 種子島の島主、種子島久基、琉球王より琉球芋を入手し試作。
- 1705 (宝永2) 薩摩半島の山川町の船乗り、利右衛門、琉球より琉球芋を持ち帰って試作。これがその後急速に普及。
- 1719 (享保4) この年来日した朝鮮通信使の製述官、申維翰の『海遊録』に京都郊外の焼き芋屋の情景がある。江戸に向かう一行が京都から大津へ向かった9月12日のこと。小さな峠を越えたところに道をはさんでたべものの店が並び、「それぞれ酒、餅、煎茶、焼き芋を用意して路傍に並べ置き、通行人を待って銭をかせぐ」とある。
- 1732 (享保17) 享保の大飢饉。この年、石見大森銀山領の代官、井戸正明、薩摩よりサツマイモの種芋を入手。領民に試作させたが失敗、飢饉には間に合わなかった。
- 1735 (享保20) 青木昆陽、江戸でのサツマイモの試作に成功。
- 1751 (寛延4) 南永井村(埼玉県所沢市)の名主、吉田弥右衛門、サツマイモの試作に成功。これが川越いもの作り初め。
- 1789 (寛政1) 大坂の文人、珍古楼なる人のサツマイモ料理集『甘藷百珍』出る。その絶品は11種類。その中に「塩焼いも」と「塩蒸やきいも」の二つもの焼き芋あり。
- 1793 (寛政5) 江戸に初めて焼き芋屋が現れる。焼き芋は江戸っ子に受け、冬のおやつといえはそれになった。最初は「ほうろく」を使ったが、やがて大きな「かまど」に鉄の浅い平鍋を置いて焼くようになった。
- 1868 (明治1) 明治維新で世相は一変したが、焼き芋屋は繁盛した。
- 1923 (大正12) 関東大震災。震災後、焼き芋屋は振るわなくなった。
- 1929 (昭和4) 中国より「つば焼き」が伝来。
- 1941 (昭和16) 太平洋戦争始まる。
- 1950 (昭和25) 東京に石焼き芋屋が現れる。最初はリヤカー式だった。
- 1970 (昭和45) 大阪万博。それを機にファーストフードの店が激増。石焼き芋は振るわなくなった。

紹介

「川越いも友の会」



1984年(昭和59年)3月に発足。目的は「川越地方のサツマイモ伝統文化を保存するための市民活動」と「サツマイモ愛好者や研究者、業者などを結ぶ文化活動」である。発足の当初は、シンポジウム、川越いも祭、市民サツマイモ作り農場、講演会、料理講習会、見学会、派遣交流会などを活発に行い、その多彩な活動から、イモの復権運動とまで言われた。

編集・発刊した小冊子は、過去に、『昭和甘藷百珍』(1984)、『川越甘藷百句集』(1986)、『川越いもソング集』(1987)、『川越いもQ&Aガイド』(1987)、『川越版さつまいも・いも味読本』(1987)、『現代中国のサツマイモ事情』(1991)、『紅赤の100年』(1997)、『アメリカ サツマイモ事情』(1999)、『イラスト吉田弥右衛門物語』(2001)、『懐かしのサツマイモ「太白」物語』(2002)などがある。

1987年(昭和62年)には、全国に向け「サツマイモの日」(10月13日)を宣言。そのような活動が認められ、1991年に「農村地域文化賞最優秀賞」「サントリー地域文化賞」「国際サツマイモシンポジウム文化振興賞」など、1992年に「埼玉県文化ともしび賞」を受賞。また、1989年(平成元年)に「サツマイモ資料館」の開館に協力し、1995年(平成7年)には戦後50周年を記念した「川越さつまいも地蔵尊」の建立を支援し、新観光名所づくりに貢献した。

現在、会員約40名

会長：ペーリ・ドゥエル

「川越いも友の会 事務局」

〒350-2215 埼玉県鶴ヶ島市南町1-14-18

山田英次宅 ☎049-286-7379



はじめての「焼き芋」全般の解説書

サツマイモと言えば、まず第一にあげられるのが「焼き芋」です。江戸時代に発行されたサツマイモの料理集『甘藷百珍』(寛政元年・1789年)にも絶品中の絶品は「塩蒸し焼き芋」とされ、昔より焼き芋が一番美味しい食べ方として知られています。しかし、それほど焼き芋が一般的なのに、不思議と「焼き芋全般に関する解説書」は、今までにありませんでした。

私たち「川越いも友の会」は、1984年に発足して以来すでに20年をえています。会のひとつの夢は「焼き芋」に関する全般的な解説書を出すことでした。また、川越の地は、江戸時代後期より庶民向けの焼き芋用のサツマイモ産地として有名になってきた長い歴史があります。昔の焼き芋屋の看板には「川越芋」とまで書かれました。会の20周年を記念し、焼き芋用のイモとして有名になってきた「川越いも」の歴史を踏まえ、「焼き芋」に関する解説書を、各専門家の方にもご協力いただき、まとめることになった訳です。玉稿をお寄せくださった方々に、心より御礼申し上げます。

幸い本年は、1605年、中国福建省より野國總管の手によって琉球(現在の沖縄県嘉手納町)へ甘藷が伝来されて400年、さらにその琉球より薩摩の国(現在の鹿児島県山川町)へ前田利右衛門によって、1705年に甘藷が伝来されて300年の、節目の年にもあたります。近年では、サツマイモと縁が深い太平洋戦争の終戦60周年にもあたります。

そのようないろいろな思いを込め、まだ編集項目に入れきれない部分(有名人の焼き芋エピソード、焼き芋関連商品、プロの石焼き芋屋さんの話など)がありますが、焼き芋大好き人間や、焼き芋およびサツマイモ関係者の身近におくひとつの解説書としてご利用していただければ幸いです。

2005年(平成17年)9月13日

川越いも友の会 会長 ベーリ・ドゥエル
事務局長 山田英次

C O N T E N T S

巻頭言	はじめての「焼き芋」全般の解説書	ベーリ・ドゥエル 山田 英次	1	海外事情Ⅱ	中国の大都市の焼き芋屋	井上 浩	60
歴史Ⅰ	江戸・東京の焼き芋屋の移り変わり	井上 浩	4	産地Ⅰ	日本一の焼き芋広場 ～栗源町のいも祭～	北崎 順一	66
歴史Ⅱ	東京の甘藷問屋と焼き芋屋 ～川小商店のあゆみより～	話者・斎藤 興平 聞き手・井上 浩	14	産地Ⅱ	日本一のいも掘り広場 ～千葉県大栄町～	猪野 誠	68
調理Ⅰ	家庭での簡単焼き芋法	山田 英次	19	イモ起こし	マート吉名の焼き芋 ～広島県竹原市～	福本 栄	70
科学Ⅰ	サツマイモの栄養機能成分と焼き芋の美味しい焼き方理論	津久井 亜紀夫	20	焼き芋事業	沖縄の冷めてもうまい焼き芋	森園 弘	73
科学Ⅱ	焼き芋の香り	永浜 伴紀	30	調理Ⅲ	残ったときの焼き芋再利用レシピ	原 京子	76
レポート	現代の焼き芋工場	藤本 滋生	34	まとめ	「焼き芋」早わかり解説	山田 英次	78
品種	焼き芋用の品種と最近の品種開発動向	中谷 誠	39				
調理Ⅱ	いも膳の塩蒸し焼き芋	神山 正久	50				
海外事情Ⅰ	アメリカのサツマイモ ～大不況でもなぜか代用食にはならなかった～	ベーリ・ドゥエル	52				
トピックス	サツマイモとヨーグルト	山田 英次	59				



女性と焼き芋好きの謎	29
少なくなったサツマイモ畑	49

- ◆わが国の焼き芋関係年表 (井上 浩)
- ◆川越いも友の会紹介 (山田英次)
- ◆表紙：江戸時代の焼き芋屋 (浮世絵) 三代豊國画
「銀世界詠千金 焼きいも」(柏俣和夫・提供)

江戸・東京の焼き芋屋の移り変わり

サツマイモ資料館館長 井上 浩

1 はじめに

熱帯アメリカ原産とされるサツマイモがわが国に入ったのは、江戸時代の初め頃だった。まず琉球に入り、そこから九州各地に伝えられた。それが少しずつ北上を続け、江戸時代の中頃からは関東でも作れるようになった。

サツマイモはどこでも、最初は飢饉に備えて作られた。だがすぐ農家のふだんの日の食料としてたくさん作られるようになった。サツマイモは都市に住む人たちからも好まれた。京都・大坂・江戸などの大都市では、それを蒸したり焼いたりして売る人が現れた。とりわけ江戸では焼き芋が受け、冬のおやつといえはそれになった。

首都の人たちの焼き芋好きは明治維新後も変わらなかった。焼き芋屋の繁昌は大正12年の関東大震災まで続いた。震災後は焼き芋屋にとってのむずかしい時代が続いたが、それでも東京の焼き芋屋はいまに続いている。危機が来るたびに、それに対応できる焼き方を工夫してきたからだ。ここではこうした首都の焼き芋屋の歴史をふり返ってみたい。

2 江戸の焼き芋屋

関東でのサツマイモ作りが盛んになると、江戸に蒸しいもを売る店が現れた。ただ騒がれるほどのことはなかった。ところが焼き芋の場合は最初から大違いだった。焼き芋は江戸っ子の好みにぴったりだったのであろう。寛政期(1789~1801)にそれが現れると大評判になり、たちまち冬のおやつといえはそれになった。焼き芋屋は江戸のいたるところに現れたが、その多くは木戸番の内職だった。

江戸では治安維持のため、武家地には辻番が、町地には自身番が置かれていた。江戸のたいていの町には入り口と出口に木戸があった。その入り口の木戸のそばに自身番屋と木戸番屋があった。出口の木戸のそばには木戸番屋だけがあった。自身番屋には町役人が詰め、木戸番屋には「番太郎」と呼ばれた木戸番がいた。

木戸番の仕事は木戸を朝開け、夜閉めることと火の番だった。町内から手当が出ていたが、内職として木戸番屋で雑貨や駄菓子などを売ることを許されていた。それでそこは今のコンビニのようなところになっていて、「商番屋」(あきないぼんや)とも呼ばれていた。それだけに焼き芋がおもしろいとなったとき、木戸番たちがわれもわれもとそれに手を出した。

焼き芋が江戸っ子に受けたのは、あまくて香りがよく、おいしかったからだけではない。値段がとても安かったからだ。焼き芋が高いものになってしまったのは太平洋戦争後のことだ。江戸時代から戦前まで、焼き芋は食べ物の中で一番安いものだった。

ということは原料のいもも高いものではなかったということになる。安い、重い、かさばる。そういうものは陸送では割に合わない。船で運ぶしかない。そのため江戸周辺でサツマイモを作っていたところで、江戸の焼き芋用のいもの大産地になれたところは二ヶ所しかなかった。一つは下総の馬加(まくわり)村(千葉県幕張地区)地方で、江戸湾沿岸のここには江戸向けの海路があった。もう一つは武蔵野台地の川越藩領の村々で、ここには江戸と川越を結ぶ新河岸川の舟運があった。両者のいもの供給力は互角だったが、川越いもの方が上質とされ、「本場ものは川越」となった。諸国名産番付の一つ、「天保時代名物競」に、サツマイモで載っているのも川越だけだ。

江戸でのいもの焼き方は、いまの石焼きいもとはまったく違うものだった。店の土間やひさしの下に、土でかまど(へっつい)を作り、ほうろく(焙烙)を載せる。その底にいもを並べ、重い木のふたをして蒸し焼きにした。

燃料は古俵と古縄。江戸には全国からさまざまな物資が入った。その梱包材料は俵と縄だったので、使い古しが毎日大量にでた。それを安く買って燃料にした。

ほうろくは素焼きなので割れやすい。それでそう大きなものは作れなかった。客の多い焼き芋屋は、ほうろくでは間に合わなくなり、やがて鋳物の大きくて浅い平鍋を使うようになった。

焼き芋にはいもを丸ごと焼く「まる焼き」と、大いもをいくつかにはす切りにして焼く「切り焼き」があった。江戸っ子はまる焼きのほうを好んだようで、焼き芋屋の看板にも「○焼き」とあるものが多かった。看板といえば初期のものには「八里半」という文字があった。焼き芋の味は「栗(九里)」に近いというしゃれだった。それがやがて「栗より(四里)うまい」ということで「十三里」となった。幕臣、山田桂翁が宝暦(1751~64)から天保(1830~44)にかけての江戸での見聞をまとめた『宝暦現来集』にそうある。

木戸番の焼き芋はよく売れた。天保3年(1832)刊の寺門静軒の『江戸繁昌記』に、その盛況ぶりがこうある。焼き芋は町ごとに木戸番屋で売っている。そこでは朝早くから夜遅くまでいもを焼いている。値段はとても安い

ものだが、豊かな人も貧しい人も好んで食べるので焼き芋屋の売り上げは多い。一冬の一軒のそれは20~30両から100両にもなるという。かりに1軒50両。江戸八百八町の1町ごとに焼き芋屋があるとすると、江戸での一冬の総売上は4万両以上にもなる。



江戸の焼き芋屋のかまど
(サツマイモ資料館が展示品として模製したもの)

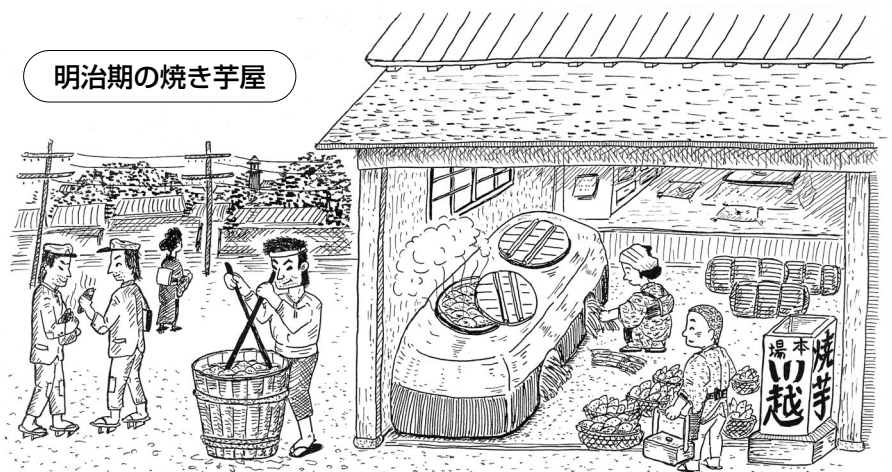
3 焼き芋の全盛期は明治

江戸の焼き芋屋の多くは木戸番の内職だったので、小規模だった。ところが明治維新で江戸が東京になると、大きなかまどを三つも四つも並べ、人を使って大量のいもを焼く大型専門店が続々と現れた。

その代表が明治2年(1869)創業の「芋庄」だった。森銑三の『明治東京逸聞史1』(東洋文庫)にこうある。芋庄は下谷御徒町にある。四つのかまどを使い、1日に90回も焼く。その売り上げは1日、15円以上にもなると。

週刊朝日編『続続値段の明治大正風俗史』(朝日新聞社)に高級で知られた第一銀行の大卒の初任給が、明治41年35円。同43年から大正7年まで40円とある。それは芋庄の売り上げの2~3日分でしかなかった。

そうなったわけは二つあった。まずは維新後、東京に移り住む人が急増し、人口が増え続けた。もう一つは米価が関係していた。東京のその変動は激しく、しょっちゅう高騰した。すると「細民」と表現されていた低所得者は米が買えなくなる。ところが焼き芋の値段は元々安かっただけでなく、そういうときもあまり上がらなかったから、そういう人たちにとってはめしの代わりになった。それだけに低所得者が多かった下町には、焼き芋屋が多かった。焼き芋はそういう人たちにとっては、無くてはならない命の綱だった。



(山田英次・画)

焼き芋屋は秋から翌春までの「半年商売」だ。内職ならそれでもいいが、大きな店を構えての専業では、あとの半年を寝て暮らすというわけにはいかない。幸い明治になると製氷機が現れ、氷が得やすくなったので夏にはかき氷屋になる店が多かった。

こうして焼き芋屋の暮らしはますます良くなったが、それは大正12年(1923)の関東大震災までだった。大震災で東京は壊滅したが、復興は早かった。だが新しい東京は前のそれとはまったく変わっていた。古いものが嫌われ、何でも新しいものが好まれるようになっていた。江戸時代以来の風俗習慣は嫌われ、時代遅れになった。それはおやつの世界でも同じだった。冬のおやつといえば焼き芋だったのに、震災後は売れなくなった。おやつが中心が菓子パン、ビスケット、カステラ、キャラメル、チョコレートなどの洋菓子に移ってしまったからだ。

これらの洋菓子の多くは、すでに明治期にあった。ただそれは一部のの人たちだけのもので、値段も高かった。それが大正期になると、第一次世界大戦による戦争景気と工場での量産方式の発達による価格の低下により、普通の人でも買えるものになってきた。大震災はちょうどそういう時期に起こり、世相を一変させた。それで洋菓子が一気に伸び、焼き芋は古くさいものになってしまった。

4 大学いもとつぼ焼き

大震災で焼き芋屋のほとんどがつぶされ、焼かれた。それでも元の場所に店を再建した人が多かった。ところが焼けば売れた焼き芋が、震災後はいままで無かったパンの小売店がいたるところにできていた。「パン屋にやられた」と悔しがったが、売れないものはどうしようもない。多くの人が廃業した。

ただ焼き芋屋の中にはどうしてもサツマイモで商売を続けたいという人もあった。その人たちが始めたのが、昭和の初めに現れた「大学いも」だった。その起源については諸説がある。東大(東京帝国大学)の学生がアルバイトで始めたからとか、東大の前通りの焼き芋屋が始めたからとかと。

このような変化がよく分かるものに、作家で昭和2年(1927)生まれの吉村昭の『東京の下町』(文春文庫)がある。自分史でもあるそれによると、日暮里で生まれ育った吉村の家の近くに、かまどを3つ並べた焼き芋屋があった。冬は焼き芋を売り、夏は涼しげなガラスのれんを下げ、かき氷を売った。客は店の前の縁台に腰を下ろしてそれを食べた。かき氷は出前もしていた。

ところが小学生の3～4年生の頃、大学いもを売る店が突然現れた。焼き芋しか知らなかった町の人たちの間で大評判になり、その店の前はいつ行っても人がむらがっていた。その店の男はどこで仕入れたのか帝大(東京帝国大学)の徽章のついた学生帽をかぶっていた。

大学いものあおりで焼き芋屋の客が激減した。うちのそばの焼き芋屋も大学いもをやるのではないかと噂がたった。ところがそこのおやじはがんこだった。暗い目をしていもを焼き続けたとある。

大学いものデビューが鮮烈だったことと、それが大受けしたことが分かる。ただ他方では細々ながらも旧来のかまどの焼き芋も残った。それは太平洋戦争が始まる直前までであった。

関東大震災後、大学いもとほぼ同時に現れたものに「つぼ焼き」があった。これは中国から伝わった。大野史朗の『農業事物起源集成』(丸山社)によると、元祖は中国の東北地方。それが上海に入り、日本には昭和4年(1929)の暮れ頃、そこから関西に入った。それが翌年には東京に入り、またたく間に500軒以上のつぼ焼き屋ができた。ちなみに下川耿史編『明治・大正家庭史年表』(河出書房新社)によると、明治33年(1900)の東京府下の焼き芋屋は1406軒だったという。つぼ焼きの500軒はそれにはとても及ばない。でもかまど焼きが次々に消えていく中で、どうしてつぼ焼きが急増したのだろう。

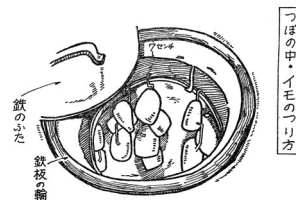
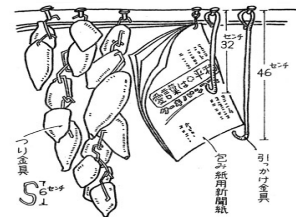
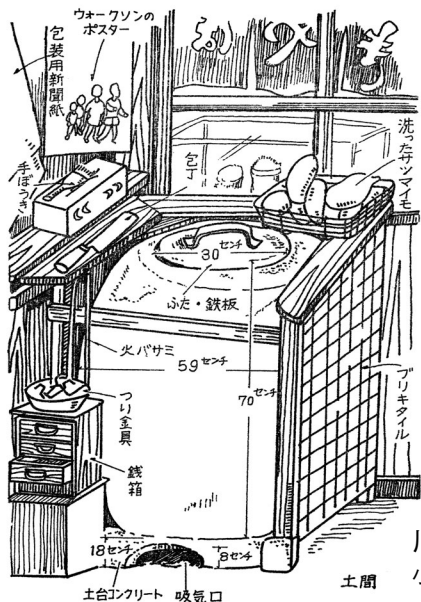
一つは目新しさにあった。前述のように震災後の東京では万事、新しいものが好まれた。つぼ焼きは鍋なしで焼く。針金の先を曲げ、いもをまるのまま引かける。それをつぼの内側沿いに、びっしりと吊す。火床はつぼの底にあり、燃料はコークスか木炭。火を入れたら、つぼの上を鉄のふたでふたをしてじっくりと蒸し焼きにした。

もう一つは売る側にとっての軽便性。かまど式では平鍋の大きいものは直径が1メートルもあった。それでかまどを三つも並べれば、大きい店の土間もそれだけでいっぱいになった。

ところがつぼ焼き用のつぼはコンパクトで場所を取らない。裏通りの小さな店でもやれたし、雑貨や駄菓子などを売る店では、土間の隅につぼを一つ置き、副業としてやることもできた。昔ほど焼き芋を食べなくなってきている。でもときには少しは食べたいという人もいる。つぼ一つで焼けるいもの量は、大きなかまどを二つも三つも並べて焼くかまど式から見ればわずかなものだ。だが、需要が少なくなってしまった時代には、それがかえってぴったりの規模だった。

つぼ焼き用のつぼは陶器の産地で作ったものが多いが、佐官などに作らせた特製品もある。川越でいまでもつぼ焼きを続けている平本屋のつぼもその一つ。川越で生まれ育ったイラストレーター、小林三郎の『川越の人シリーズ1 つぼ焼き屋』(昭和61年)によると、つぼの下地は鉄筋入りラス網にセメントで仕上げ、しっくいの上塗りをしたもの。つぼの大きさは高さ70センチ、一番太いところの直径59センチ、

一番細いところの直径31センチ、



川越のつぼ焼き屋、平本屋のつぼ
小林三郎『川越の人シリーズ1 つぼ焼き屋』より

5 戦後現れた石焼き芋

昭和16年(1941)に太平洋戦争が起こると、東京の焼き芋屋は廃業するしかなかった。サツマイモも国の統制品となり、自由な売買ができなくなったからだ。終戦は昭和20年だったが、サツマイモの統制解除は遅く、昭和25年(1950)からだった。

戦災で、かまど焼きの店もつぼ焼き屋もほとんど消えてしまった。そのときそれに代わって現れたのが「石焼き芋」だった。鉄板製の箱に小石を入れ、それでいもを焼く道具をリヤカーに乗せ、町の中を売り歩くという新式だった。

戦前の東京の焼き芋屋はかまど式もつぼ焼きも店の中でいもを焼き、そこで売っていた。ところが石焼き芋は店に来てくれる客を待つのではなく、客のいそごうなどを回って売るのでよく売れた。

東京の石焼き芋の元祖については、平成11年の夏、東京の甘藷問屋、川小商店の二代目の斎藤直衛社長から教えていただいた。それによるとこうなる。

元祖は墨田区向島の三野輪万蔵さん。もともとはラーメン屋だった。自分と同じぐらいだったから、50くらいで石焼き芋を始めたことになる。カマは鉄だし、石を大量に使う。重すぎて普通のリヤカーではもたないので、石焼き芋の装置だけでなく、特製のリヤカーも設計して鉄工所に作らせた。

石焼き芋には親方と売り子がいた。親方は道具一式といも、燃料、そして宿舎を用意して売り子を使った。売り子は雪国の農家の主人の出稼ぎが多かった。三野輪さんは新潟県刈羽郡出身だったので、そっちの人が多かった。親方は売り子を10人くらい使う人が多かった。20人も30人も使う人は大きい方だった。三野輪さんは創始者だけに別格で、大阪万博前の最盛期には40人も50人も使っていた。当時東京の売り子は1000人以上いた。

石焼き芋は出現するとすぐ東京中に広まった。もっとも山手は少なく、多かったのは下町だった。浅草や深川には特に多かった。石焼き芋用の小石は建材屋にある「大磯三分」がいいとされていた。あの大きさが熱をいもに均等に伝えるのによかった。

石焼き芋といえば戦後の庶民の暮らしを活写した長谷川町子の『サザエさん』にしばしばでてくる。それを見て思わず笑ってしまうものが多い。たとえば二人連れのサラリーマンがこんな話をしながら石焼き芋の屋台の前を通り過ぎようとしていた。「すまじきものは」、「みやづかえ」。「自分で商売やってりゃさらくでいいよね」。それを聞いて焼き芋屋のおやじが怒った。手にしていたメガホンを一人の男に無理矢理渡して言った。それで「じゃいしやきーいも」とどなれるかと。

そう、石焼き芋に欠かせないものに売り声もある。

石焼き芋の最盛期は、わが国の経済の高度成長期だった。その頃はいくらかでも売れた焼き芋が、昭和45年(1970)の大阪万博あたりから落ち目になりだした。万博を機に海外からファーストフードの有力店が続々と上陸しただけではない。その後のコンビニの発展も響いた。

それを物語るものに、平成13年(2001)4月10日の朝日新聞夕刊の記事「焼き芋屋50年」がある。青森県弘前市出身の小山内吉三さん(71歳)の東京での焼き芋屋人生の紹介で、写真入りで詳しく出た。それによると小山内さんは20歳でその道に入った。焼き芋はもうかると聞いたからで、本当に良かった。一番売れたのは高度経済成長期の1960年代半ばだった。

それがやがてファーストフードとコンビニに押されてダメになった。小山内さんの焼き芋の値段は1キロ1000円。ここ20年、変えていない。それでも売り上げは落ちる一方で、最近是最盛時の1割にもならなくなった。リヤカーで売って歩く杉並区の町には、24時間何でも買えるコンビニが100メートルおきにできた。ファーストフードの店は値段をどんどん下げる。これではもうどうしようもない。それで今年限りで石焼き芋をやめることにしたのだという。

6 これからの焼き芋

石焼き芋がふるわなくなると、サツマイモ関係業者はそれに代わる新方法の研究に力をいれるようになった。国民が焼き芋嫌いになったわけではない。サツマイモは体にいい食べ物の一つとして見直されるようになってきた。そのサツマイモの食べ方で一番うまいのは、むかしもいまも焼き芋だ。安くてうまいそれを、いつでも買えるようにすればいくらかでも売れるに違いない。

それで開発が進んできたのが、いもの大産地での焼き芋工場だ。大量のいもを焼き、冷凍や特殊パックなどにしてスーパーやコンビニなどに置くという考えだ。

焼き芋は冬のものという常識を破り、年中焼き芋にしたいという動きも出てきた。大阪や京都では夏でも焼き芋を売る店が増えている。その様子を平成16年5月26日の読売新聞大阪本社版が、「意外やイケル夏の焼きいも」の見出しで大きく報じている。

東京にも同じ考えの店が現れた。平成16年7月30日の東京新聞に、「夏は冷やしてホクホク!？」の見出しで二企業を紹介している。その一つ、マルエツは今年から都内の4店の店頭に焼き芋器を置き、夏でも焼き芋を売ることにした。今のところ焼きたての熱々のものも売れるし、焼いてすぐ冷蔵庫で冷やしたのも売れている。その割合は半々とあった。

わが国の焼き芋業界はすでにくつも危機を乗り越えてきた。今度も時代に合ったいい方法を、きっと見つけることだろう。



東京の甘藷問屋と焼き芋屋 ～川小商店の歩みより～

話者／齋藤興平 聞き書き／井上 浩

1 はじめに

江戸時代から太平洋戦争前にかけての、江戸・東京のサツマイモの多くは焼き芋用だった。そのためその流通は特殊だった。産地のいもは青果市場を通らず、各地に散在していた問屋に直接入った。問屋はそれを焼き芋屋におろした。また自分の店でも焼いて売った。このシステムは現在も変わらない。ただ、次第に時代に合わなくなり、いも問屋も消えた。東京でいまでも甘藷問屋としてがんばっているのは株式会社川小商店1軒しかない。

平成16年2月3日のことだった。同店にお邪魔し、齋藤興平会長から同家の歩みを通しての首都の焼き芋事情を聞かせていただいた。

ところで齋藤興平会長は母校の「早稲田学報」1993年7・8月号に、「さつまいもに生きるーいも問屋三代目」を書かれている。本稿はそれも参考にさせてもらいながらまとめた。

2 創業者、齋藤小平次(安政3年[1856]～昭和3年[1928])

うちの初代は、祖父の齋藤小平次。川越いもの本場の農家の出で、明治9年(1876)に20歳で上京。台東区浅草駒形の大川端(隅田川右岸)の現在地に甘藷問屋、「川小商店」を開いた。屋号は川越出身の小平次から来ている。当時の川越いもは東京の甘藷問屋に安値で仕切られていた。祖父はそれに反発した。このままではいけない。だれかが農民に正当な代金が渡るようにしなければならない。そう思って問屋を開き、販路を開拓した。

当時のいもは、舟で運ばれてくるものが多く、川越いももそうだった。大川と呼ばれた隅田川の岸にもそれを受ける舟荷問屋が数軒あった。駒形橋のそばの川岸に店を出したうちの店も、その1軒だった。

3 2代目の齋藤直衛(明治35年[1902]～平成12年[2000])

初代に子がなかったので2代目として19歳で養子に入ったのが、私の父、直衛だった。養子は先代以上の業績をあげないと、先代と一緒の墓に入れてもらえないと言って懸命に働いた。

父は支店を8軒から12軒に増やし、3階建ての小売り部も建てた。ところがそれから10ヵ月後の関東大震災ですべてを焼失した。その後は自分の店ではいもを焼かなくなり、焼き芋屋に卸すだけの卸業に専念した。

その後、太平洋戦争になり、サツマイモも国家の統制品になってしまった。サツマイモの自由売買ができなくなり、どのいも問屋も休業するしかなかった。

当時、東京にはいも問屋が73軒あった。その旦那衆は新設された甘藷統制会社の検査員に徴用された。

サツマイモの統制が解除になったのは、戦後の食糧事情がようやく良くなってきた昭和25年(1950)からだった。それを待っていたかのように現れたのが石焼き芋だった。いもを小石を使って焼くということと、そのための道具をリヤカーに積んで戸外を移動しながら売り歩くということは、いままでになかった新方式だった。それが大好評で戦後の都内の焼き芋屋のほとんどはそれになった。

だが、いも問屋の数は激減した。10年のブランク後に店を再開できたのは20数軒に過ぎなかった。

石焼き芋の考案者？

向島の三野輪(みのわ)万蔵(まんぞう)さんだった。向島に水神様がある。その横に原っぱがあり、そのまた横に三野輪さんの家があった。「珍来」というラーメン店のグループの番頭だった。そういう人がなんで石焼き芋を考えたのかは分からない。

それ用のリヤカーは普通のものではない。鉄工所に特注で作らせた大きくて、頑丈なものだった。最初はそれで町に出て売り歩いていたが、やがて売り子を抱え、それに売らせる親方になった。

三野輪さんから道具を借りて石焼き芋を売る売り子の数は次第に増え、最盛期には30～40人にもなった。売り子のほとんどは雪国の農家の出稼ぎだった。三野輪さんは新潟県出身だったので、その売り子には新潟県刈羽(かりわ)郡の高柳(たかやなぎ)町や小国(おぐに)町などの人が多かった。あとは青森県の人で、弘前市や五所川原市などの人だった。

三野輪さんは自宅の脇にバラックを建て、売り子を宿泊させていた。

三野輪さんが石焼き芋で成功すると、それにならって同じことを始める人が続々と現れ、焼き芋といえば石焼き芋となった。

石焼き芋のリヤカーは、最初は振鈴をチリンチリンとならしながらきた。ところが当時はゴミの収集車も同じような鈴を使っていたので、ゴミ屋さんによく間違われた。チリンチリンはまずいとなり、蒸気でピーピーと音を出し続けるようにした。ところがそれも長くは続かず、「いしや～きいも」という売り声になった。それも最初はハンドマイクでやっていたが、いつの間にかエンドレステープになった。

わたしは昭和33年に自動車の免許を取った。大学に入った年で、大学に行く前の一時を、いもの配達に当てるためだった。焼き芋シーズンになるとオート三輪で、三野輪さんのところへも毎朝行った。朝6時頃向こうに着くと、原っぱに石焼き芋のリヤカーがずらっと並んでいる。そのどれもが一斉に薪を燃やして、石を温めている。どのリヤカーの煙突からも、もうもうと煙が立ちのぼり、それは壮観だった。

4 自分のこと～三代目～

私は3代目で昭和14年(1939)生まれ。昭和37年に早稲田大学政治経済学部を卒業するとすぐ家業に就いた。

ほかの企業に勤めなかったわけ？

東京の石焼き芋の最盛期は昭和30年代だった。わたしは大学に出してもらったが、家の手伝いもよくやった。大学に行く前にいもの配達をしたし、

授業が終わればすぐ家に帰った。父が仕事を手伝ってもらいたくて、私の帰りを首を長くして待っていた。いも問屋が忙しくてしょうがなかった時だった。それと当店は父の代に大震災でやられ、戦災でやられた。二度も壊滅的な打撃を受けながら、ねばり強くはねかえし、店を守ってきた父の苦勞を思うと、長男の自分が店を継ぐしかないと思ったからだ。

当時のいもの仕入れ先？

最初は埼玉からだったが、やがて千葉県松戸の在になった。今は鹿児島、茨城、千葉の順で扱っている。

石焼き芋が落ち目になった時期？

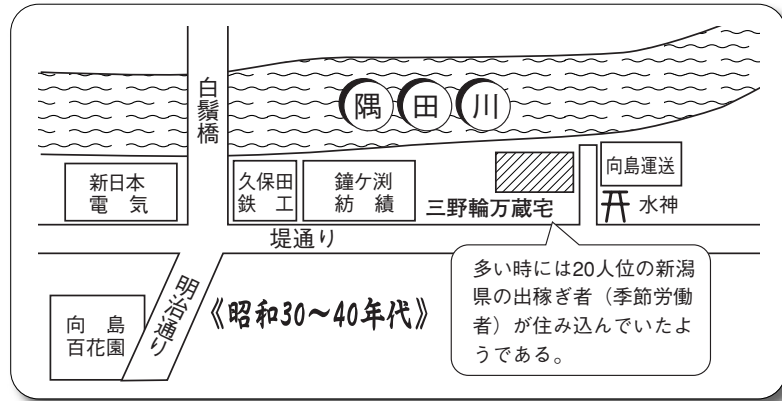
昭和45年(1970)の大阪万博から。それを期にわが国にも外国のファーストフード店が続々と上陸した。都内にもそれが増えるにつれて石焼き芋は売れなくなった。石焼き芋もファーストフードだが、それにはかなわなかった。石焼き芋が振るわなくなるにつれて、いも問屋も少なくなった。

うちには昭和51年(1976)現在の「東京甘藷問屋組人名表」がある。それには問屋が21軒ある。また同表には父の字で「平成1年(1989)10軒」という書き込みがある。そして平成16年の現在では、ついにうち1軒だけになってしまっている。

東京甘藷問屋組合の問屋といえば、山岡鉄舟にケヤキの板に「東京甘藷問屋」と書いてもらった看板をどの店も持っていた。むろんうちにもあって、大事にしているが、そういうことを知っている人も少なくなり寂しくなった。

〈聞き書き者・注〉

山岡鉄舟(天保7年・1836～明治21年・1888)は、勝海舟、高橋泥舟とともに「幕末の三舟」といわれた幕臣。鉄舟は、明治維新後も活躍、明治5年から10年間、明治天皇の侍従を勤めた。剣と禅を極め、書家としても知られた。



石焼き芋の発祥地(向島の水神様付近) 現況図



川小商店内のサツマイモの選別場

川小商店の渡辺弘志原料部長
“イモの扱い”を一手に任されている。



選別場を見学する井上 浩サツマイモ資料館長

山岡鉄舟書、東京甘藷問屋の
看板を手にする斎藤興平会長

家庭での簡単焼き芋法

絵と文：山田英次

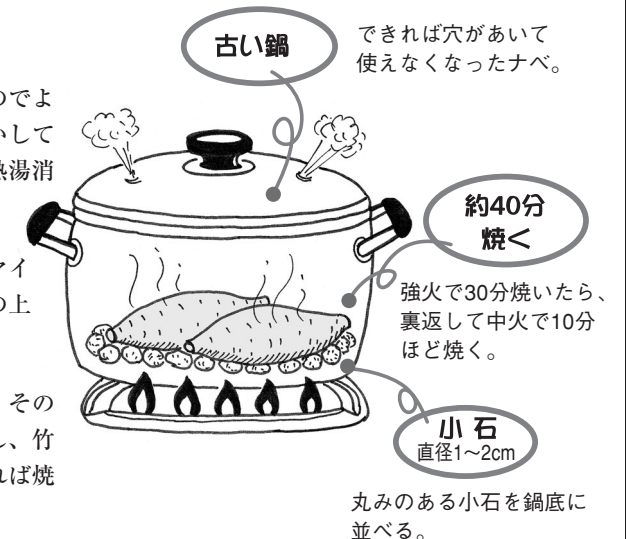
《簡易ツボ焼き芋》

- ①使い古しのヤカンの底に、よく洗ったサツマイモを並べる。
- ②フタをし、ガスコンロ口に向け、中火で焼く。
- ③40分くらいで、竹串がスッと刺されれば、焼き上がり。



《簡易石焼き芋》

- ①小石は拾ったものでよいが、よく水洗いして汚れをおとす。熱湯消毒するとよい。
- ②よく洗ったサツマイモを鍋底の小石の上に並べる。
- ③30分強火で焼き、そのあと10分中火にし、竹串がスッと刺されれば焼き上がり。



サツマイモの栄養機能成分と焼き芋の美味しい焼き方理論

東京家政学院短期大学教授 津久井亜紀夫

まえがき

現在、サツマイモの年間消費量は108万トンで、一人当たり4~5kgの消費量しかなく、ジャガイモの約1/3である。その内訳は青果用45% (焼き芋、蒸し芋、大学芋などの間食用)、でんぷん原料用 (異性化糖、春雨など) 20%、加工食品用 (干芋、菓子など) 10%、アルコール原料用 (焼酎) 7%、飼料用 (豚の餌) 4% である。

サツマイモは九州の一部の地域では主食として利用された時代もあったが、飢餓や食糧難時代の救荒作物としてのイメージがあり、消費量が伸びない。1990年代以降、我が国の食の消費現場である内食 (家庭内で調理された食事) が少なくなり、内食と外食の中間的意味合いのある中食 (調理は世帯外の人で、食事する場は家庭内で行うこと) が増え、いわゆる持ち帰り (テイクアウト) や宅配 (デリバリー) される食事、市販の弁当、おにぎり、サンドイッチ、調理パン、調理麺、惣菜等が消費者のニーズに伴って増加している。この食の消費構造の変化は女性の社会進出、若い世代の調理離れ、単身世帯や高齢世帯の増加、余暇機会の増加など消費者のライフスタイルや食に対する多様なニーズの変化による。そういった昨今、昔ながらの独特な掛け声で焼き芋売りをときどき見かけるが、庶民が空腹を満たして食べる焼き芋ではなく、寒い季節の風物詩として、熱いうちにフーフーいいながら甘くて栗のような美味しさをそそり、高級菓子のような味が若い女性だけでなく、最近は多くの人に好まれている。この焼き芋もコンビニエンスストアなどで真空パック入りで売られているのを見かけ、時代の移り変わりを垣間見る思いである。

表1 は生芋、焼き芋、蒸し芋のサツマイモ成分をジャガイモの蒸し芋、

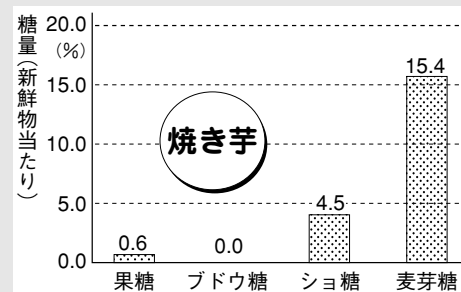
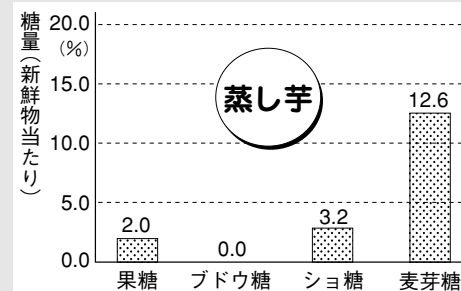
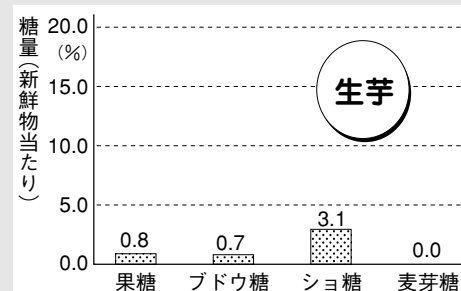
玄米めしと精白米めしの成分と比較してみると、焼き芋成分は玄米めしに勝るとも劣らない食べ物で、サツマイモを食べるとよいといわれているのもうなずける。

焼き芋の甘さ

サツマイモの甘味成分はショ糖、ブドウ糖、果糖および麦芽糖であるが、生芋には麦芽糖が含まれていない。サツマイモを加熱すると焼き芋には15.4%、蒸し芋には12.6%の麦芽糖が含まれ増えている (図1)。この理由はβ-アミラーゼ (酵素) が糊化でんぷんに作用し麦芽糖を生成するためである。このβ-アミラーゼは芋の中心温度が約70℃で最も活発に働き、でんぷんの非還元末端基から規則正しく麦芽糖 (ブドウ糖2分子が結合) 単位に加水分解する酵素である。ショ糖の甘さを100%とすると麦芽糖は33~60%と低いが、これがサツマイモを加熱したときの甘さである。

特に焼き芋は香ばしい独特の甘さをしている。これ

図1 生芋、蒸し芋、焼き芋の糖量



※高速液体クロマトグラフィーで測定 (津久井、林ら未発表)

は伝統的製法の石焼き芋（熱した小石の間に入れて焼く）、埋火焼き芋（熱した灰の中に埋めて焼く）、つぼ焼き芋（大きなつぼや鉄釜で蒸し焼きにする）により、ゆっくりと時間をかけて加熱されるため麦芽糖の生成が徐々に増え、甘さが十分に引き出されるからである。さらに焼き芋は加熱により水分が約15～30%少なくなるため、一層甘さが濃く感じる。

サツマイモのデンプン量は気象条件が影響する

サツマイモ(生芋)の炭水化物は大部分がでんぷんである。同一生芋中の炭水化物量は31.5%であるが、焼き芋では水分が蒸発するので、炭水化物量が

表1 サツマイモの栄養成分値（可食部100g当たり）

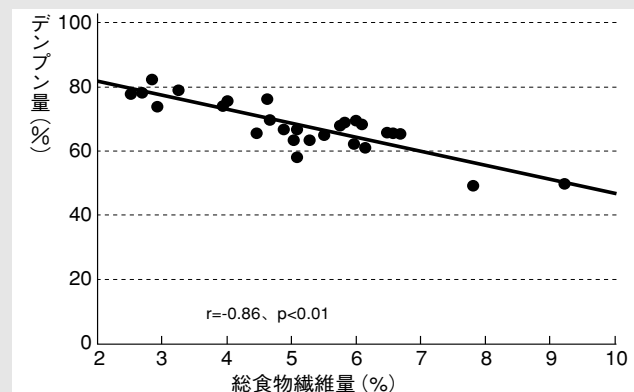
成分	サツマイモ			ジャガイモ	玄米	精白米
	生芋	焼き芋	蒸し芋	蒸し芋	めし	めし
エネルギー(kcal)	132	163	131	84	165	168
エネルギー(kj)	552	682	548	351	690	703
水分	66.1	58.1	66.4	78.1	60.0	60.0
たんぱく質(g)	1.2	1.4	1.2	1.5	2.8	2.5
脂質(g)	0.2	0.2	0.2	0.1	1.0	0.3
炭水化物(g)	31.5	39.0	31.2	19.7	35.6	37.1
無機質(mg)						
ナトリウム	4	13	4	1	1	1
カリウム	470	540	490	330	95	29
カルシウム	40	34	47	2	7	3
マグネシウム	25	23	19	20	49	7
リン	46	55	42	23	130	34
鉄	0.7	0.7	0.6	0.3	0.6	0.1
亜鉛	0.2	0.2	0.2	0.2	0.8	0.6
銅	0.18	0.2	0.17	0.08	0.12	0.1
ビタミン						
カロテン(μg)	23	6	27	Tr	0	0
レチノール当量(μg)	4	1	5	0	0	0
E(mg)	1.6	1.3	1.5	0.1	0.5	Tr
B ₁ (mg)	0.11	0.12	0.10	0.05	0.16	0.02
B ₂ (mg)	0.03	0.06	0.03	0.02	0.02	0.01
ナイアシン(mg)	0.8	1.0	0.7	0.8	2.9	0.2
B ₆ (mg)	0.28	0.33	0.23	0.18	0.21	0.02
葉酸(μg)	49	47	46	22	10	3
パントテン酸(mg)	0.96	1.30	0.97	0.52	0.65	0.25
C(mg)	29	23	20	15	0	0
総食物繊維(g)	2.3	3.5	3.8	1.8	1.4	0.3

五訂日本標準成分表（科学技術庁資源調査会編）

39%と多いが、固形物当たりで比較するとほぼ同じ含量(約93%)である(表1)。

さて、千葉県産(1981年度、1982年度)と群馬県産(1982年度)の生芋(沖繩100号、高系14号、ベニアカ、ベニコマチ、タムユタカ、コガネセンガンの6品種の平均値)のでんぷん量(固形物当たり)は、同年度(1982年度)に栽培した千葉県産(67.5%)と群馬県産(63.4%)とでは含量の差が平均約4.1%であるが、有意の差はない。しかし、千葉県産の1981年度(77.2%)と1982年度(67.5%)の年度差を比べると、含量差が約10%と1981年のほうが高く、有意(p<0.01)の差があった。つまり栽培地や施肥量ではなく、気象条件が塊根中のでんぷん量の蓄積に大きく関係している。生育期間は7月上旬から9月上旬に塊根の約80%が肥大する。つまり、その年の気温、日射量および降水量により大きく影響され、気温が高く、日射量が多く、ある程度の降水量に恵まれた年は塊根肥大が良好で、丸々と太ったサツマイモと豊作の年に恵まれ、反対に気温が低く、寡照で降水量が極めて多かった年は塊根の肥大量が悪く、細々としたサツマイモが収穫される。このようにサツマイモが肥大するほどでんぷん量も多くなる。さらにでんぷん量と食物繊維量との間には負の高い相関関係がある(図2)。これはでんぷん量の多いサツマイモは食物繊維量が少ない。またでんぷん量とショ糖量、ブドウ糖量および果糖量の間にも負の相関関係がある。

図2 サツマイモのデンプン量と食物繊維量の相関関係(固形物当たり)



焼き芋は食物繊維量が多く摂取できる

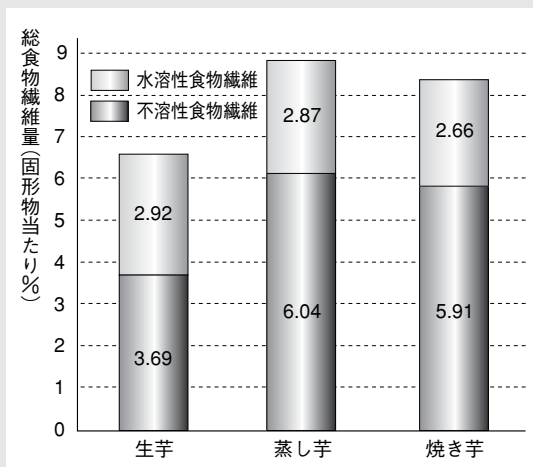
昔、食物繊維はエネルギー源としての価値はなく、食品中の「カス」と考えられ、食物繊維を含んでいる食品は胃腸に負担をかけ、他の栄養素の吸収を妨げる成分として調理や加工過程で取り除かれてきた。しかし食生活が豊かになると、脂肪の摂取量が増加し、食物繊維が減るため、肥満、糖尿病、がんなどの生活習慣病を招く恐れがあり、玄米食やサツマイモの勧めが頻繁にいわれる時代になってきた。厚生労働省(旧、厚生省)は1994年に第5次改定「日本人の栄養所要量」の中で、日本人に対する1日当たりの目標摂取量は成人値で20~25g(10g/1000kcal)と積算している。

焼き芋の総食物繊維量(五訂食品成分表)は3.5%含まれ、通常焼き芋を一人が一回に食べる量を100~500gとすると食物繊維量の摂取量は3.5~17.5gであり、平均300gの焼き芋を食べれば、10.5gが摂取できる。この食物繊維量は一日の目標摂取量の約半分に相当し、三食のうち一回はサツマイモの摂取を勧めたい。

サツマイモは生芋で食べる人は少なく加熱して食べるが、サツマイモを加熱調理すると総食物繊維(特に不溶性食物繊維)の定量値が17~40%は増加する。通常、で

んぷんはヒトの消化酵素α-アミラーゼによりデキストリン、麦芽糖、さらにブドウ糖へと分解され消化吸収されてエネルギーとなるが、一般に多量の水分量のもとで、でんぷん食品を加熱すると、でんぷんの一部が加熱により消化酵素で分解

図3 生芋、蒸し芋、焼き芋の食物繊維量の比較



できない非でんぷん性多糖類が生成する。これをレジスタントスターチといい、食物繊維に類似した成分である。でんぷん食品の中でもサツマイモは最もレジスタントスターチが多く生成され、図3に示すように、焼き芋や蒸し芋にすると総食物繊維が生芋に対し約30%増加する。このレジスタントスターチは小腸では消化されないが、大腸内では善玉の腸内細菌(ビフィズス菌など)により短鎖脂肪酸を生成し腐敗細菌の増殖を抑える働きを活性化し、人体に利用される有効な成分になると考える。

焼き芋のビタミンCは損失が少ない

ビタミンCは、L-アスコルビン酸(還元型)とL-デヒドロアスコルビン酸(酸化型)として存在するが、その効力値は日本ビタミン学会ビタミンC研究委員会の見解に基づき同等であることから、成分値は両者の合計である総ビタミンCで示される。ビタミンCの欠乏症は壊血病が知られているが、近年には生体内の酸化還元反応の関与、毛細血管、軟骨、結合組織を構成するコ

図4 加熱による総ビタミンCの変化

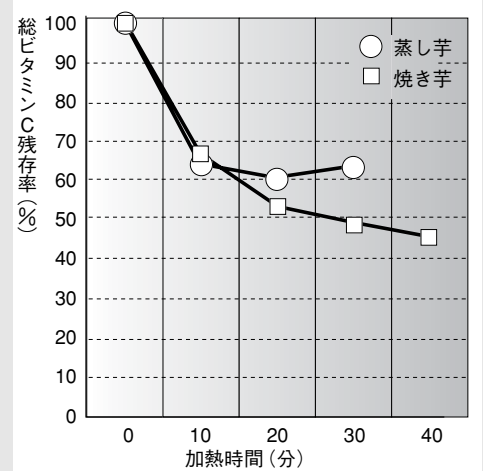
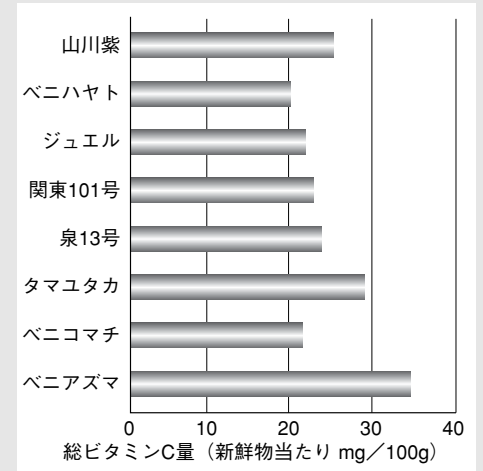
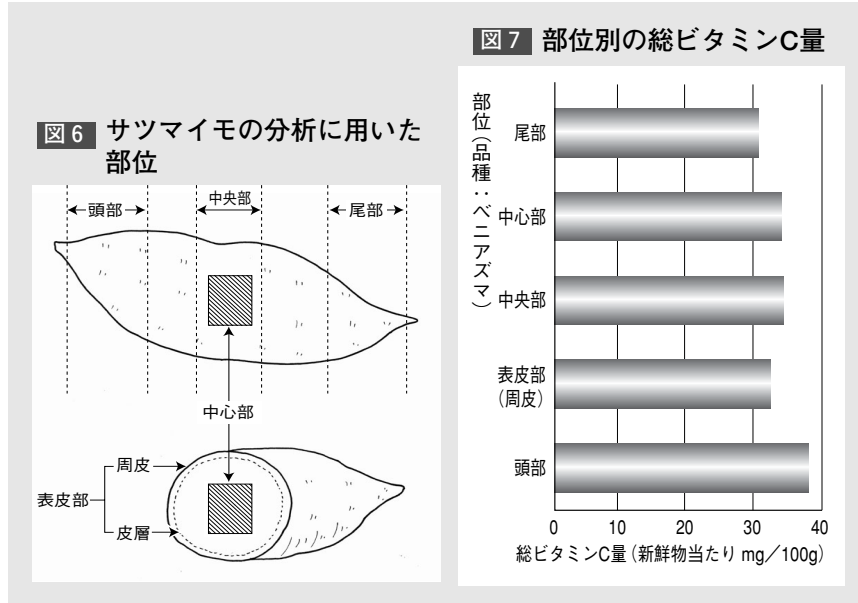


図5 品種間の総ビタミンC量





ラーゲンの生成と保持作用、チロシン代謝と関連したカテコールアミンの生成や脂質代謝に密接に関与しており、重要なビタミンである。

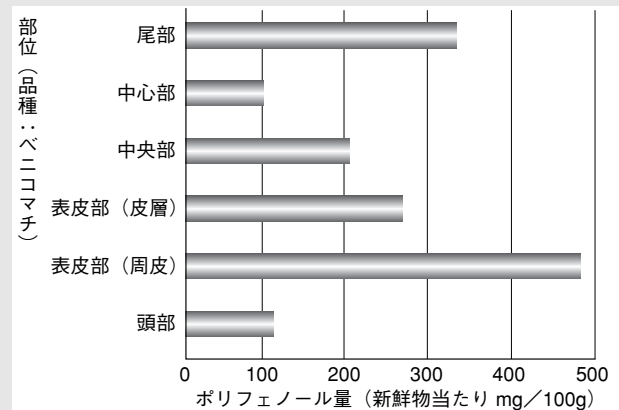
一般に野菜や果実のビタミンCはアスコルビン酸酸化酵素、加熱や紫外線照射による酸化や分解、また水溶性のため茹でる操作により損失が大きい。

しかしサツマイモのビタミンC量(五訂食品成分表)は生芋で29mg/100g(水分量66.1%)、石焼き芋で23mg/100g(水分量58.1%)である。また焼き芋の加熱時間に伴うビタミンCの残存率(固形物当たり)は、10分後67%、30分後50%である。蒸し芋は30分後63%で、他の野菜に比べると残存率が高く大変安定である(図4)。これは糊化でんぷんにビタミンCが保護されるためである。サツマイモの品種によりビタミンC量に差がみられた(図5)。また部位別(図6)でも、頭部が39mg/100gで最も多く、尾部や表皮部に比較し有意に高い値を示している(図7)。

焼き芋の焦げ臭

サツマイモのポリフェノールは主にクロロゲン酸で、僅かにイソクロロゲンが含まれる。クロロゲン酸類はコーヒー酸とキナ酸が結合した構造をしており、クロロゲン酸以外にネオクロロゲン酸、クリプトクロロゲン酸、イソクロロゲン酸が知られている。このクロロゲン酸類は切断などの調理・加工により褐変の原因となり商品的価値を損ね問題とされているが、最近、抗酸化性や糖吸収遅延作用、またサツマイモ抽出液中のクロロゲン酸がメラニン生成阻害作用を示すと報告されている。この褐変はクロロゲン酸に酸化酵素(ポリフェノールオキシダーゼ)が作用して着色物質を生成したためである。サツマイモのポリフェノール量(主にクロロゲン酸)の平均値(5品種)は228mg/100gであり、コーヒー一杯当たりクロロゲン酸が55~240mg含まれている量に匹敵した。焼き芋に生じる焦げ臭がコーヒーの匂いに似ているのもうなずける。特にベニアカのようにポリフェノール量が321mg/100gと多いものもあるが、サツマイモ品種間において褐変度とポリフェノール量との間に相関関係はなかった。これはポリフェノールオキシダーゼ活性値の差が影響している。また、サツマイモ部位によりクロロゲン酸量に差がある(図8)。

図8 部位別のポリフェノール量



赤紫色のサツマイモ

私たちが普段目にするサツマイモの皮は赤紫色、肉が黄色をして食欲をそそるが、皮や肉の中まで赤紫色しているサツマイモの色素はアントシアニンであり、一種のポリフェノールの仲間である。サツマイモに含まれるアントシアニンの基本構造(アグリコン)はアントシアニジンのシアニジンとペオニジンである。この両アントシアニジンに糖と有機酸(コーヒー酸、パラヒドロキシ安息香酸、フェルラ酸)が結合している。サツマイモに含まれるアントシアニンの数は16種類以上と多く、そのうち8種類が主要なアシル化アントシアニン(有機酸の結合したアントシアニン)の混合物である。他の植物のアントシアニンに比べてアシル化アントシアニンの数が多く、またアントシアニンの組成比がほぼ同じくらいであるため熱や光に対して大変安定な色素である。またアントシアニンの組成や色調により、サツマイモはシアニジン系(品種；宮農36号、備瀬など)とペオニジン系(品種；山川紫、アヤムラサキ、ムラサキマサリなど)に大別される。最近、ジャム、酢、ジュース、菓子、アルコール飲料などに利用され、また抗酸化作用、肝機能軽減作用などの生体調節作用を有しており、今後、赤紫色のサツマイモの利用は実用面で一層拡大されると考える。

サツマイモの白い乳液

サツマイモの塊根や葉柄の切り口から滲み出るミルク状の物質でヤラッパ樹脂とも呼ばれる樹脂配糖体である。この物質をヤラピンと称し、ヒルガオ科の植物に含まれ、食品ではサツマイモにしか含まれていない。このヤラピンの液体は空気中に放置するとポリフェノールと共存するため黒ずみ、サツマイモの加工過程において厄介な成分の一つである。

サツマイモの総脂質量(固形物当たり)は平均約2.2%で、新鮮物当たりでは0.33%である。総脂質の中には糖脂質が61%含まれ、三種類のヤラピンの混合物である。ヤラピンの基本構造はグリセロールにヤラピン酸(ヤラピノール酸の11位の水酸基と糖がエーテル結合)がエステル結合している。

ヤラピンは、古くから緩下剤(便秘)としての効果が知られている。便秘

あるいは便秘ぎみの女子学生に毎日三食のうち一食、100~200gのさつまいもを一週間食べ続けた結果、個人の差はあるがほとんどの学生に便秘が改善されていた。したがって、さつまいもを食べると食物繊維とヤラピンの相乗効果により、一層便秘への効果が期待できる。

おわりに

現在、「飽食の中の粗食」という問題が取り沙汰されている。ある食べ物がおいしいとなると、そればかり食べ続ける偏食のヒトが増えている。このような食生活は、ある特定の栄養素が不足しやすくなる。高齢者の食生活実態調査によると一日一回摂取したい食品の中に牛乳、乳製品、卵、芋類があり、これはカルシウム、食物繊維、良質のたんぱく質が不足しているという。芋類、特に焼き芋などのでんぷん食品はでんぷんのほんの一部がレジスタントスターチに変わった、不溶性の食物繊維である。またヤラピンはサツマイモ特有の成分であり、食物繊維との相乗効果で便秘への効果が期待できる。さらにビタミンCやクロロゲン酸が含まれており、成分的にすばらしい食品である。サツマイモを見直し、毎日の食卓の中で、多くの人が好んで食べられるよう調理や加工等の工夫が必要になるであろう。



女性と焼き芋好きの謎

新聞の4コマ漫画で焼き芋のことが描かれる場合、必ず食べたがる主人公は女性である。焼き芋好きイコール女性という、固定観念が既に出てしまっているためであるが、近年は女性ばかりでなく男性も焼き芋を好むようになった。しかし、やはり主流は女性であろう。

サツマイモ文化を研究していて、大きな謎は、「なぜ女性はイモ好きが多いのか」ということである。一説には、女性は便秘になりやすい体質であり、甘い間食を好むので、甘いサツマイモを好むのではないかという人もいる。ビタミンCの残存率も高く、確かに女性にとっては体質的に喜ばしい食物であるが、明確にその謎を解明できたわけではない。しかし、焼き芋商売を考える場合、女性心理は重要である。



焼きいもの香り

鹿児島大学名誉教授 永浜伴紀

あちこちのスーパーマーケットの店頭に漂う甘く香ばしい焼きいもの香りは、かつての落ち葉焼きやその周辺にいた人々をも思い起こさせてくれる。

あの独特の香味の由来については、ガスクロマトグラフィー(GC)とこれに連結した質量分析装置(MS)の進歩によって、1970年前後から、主に米国南部諸州の関係機関で研究が行われてきた。筆者もいも焼酎との関連で係わっており、ここでは、サツマイモ特有の仕組みについて考えてみたい。

サツマイモはでん粉資源作物として古くから食料や飼料として重用されている。しかし、でん粉のほか、良質の蛋白質や食物繊維を含み、ビタミンのBグループやC、またEや、品種によってはA機能(カロテン)など青果や緑黄野菜成分に加えて、テルペンなどの柑橘やハーブなどの香りの要素をも併せもつことが大きな特徴であり、救荒作物として、また最近では健康食品として見直されている由縁でもある。

また、高いβ-アミラーゼ活性を示し、加熱中、でん粉の糊化開始にともなってマルトース(麦芽糖)を生成して甘みが増す。これらの特性はサツマイモそのものを食べる場合には貴重な特性であるが、加工品では、強い甘さや特徴香が仇となって、淡白な馬鈴薯などに比べて需要を狭めている。

さて、焼きいもの香気成分の主な要素は次の二つに大別される。

- (1) サツマイモ本来の香気には、例えば柑橘系やバラなどの特徴香が関与している。いも焼酎の特徴香もこれらのテルペンが要素となっている。
- (2) 加熱により多量に生成するマルトースと共存する蛋白やアミノ酸の加熱反応で生成されるメイラード反応生成物は甘焦げ香の要素となる。

I. サツマイモ本来の香気成分

Tiuら(1985)はGCにより焼きいもの揮発性27成分を分離して香りを嗅ぐとともに、MSで化合物を同定して香りと化合物の結び付けを行った。そして、フラン、ピラン誘導体や、フェニル誘導体、β-イオンなど糖類や細胞壁成分の熱分解物、カロテン関連成分のほか、リナロールなどの香気成分を同定したが、焼きいも香のキィとなる成分は特定するに至らず、比較的低揮発性画分にあることを推定した。Kays(1992)は炭化水素16、有機酸7、アルコール7、アルデヒド7、エステル1、フラン7、ケトン11、窒素化合物4種をリストアップしている。テルペン類については太田ら(1990)はいも焼酎の特徴香に関して表1に示すような結果を得ている。塊根のテルペノール(OH基をもつ)の大部分は糖との結合型(配糖体)として存在しており、生のままで摩砕すると酵素により糖が分離して香りを感じられるようになる。しかし急激に加熱すると、酵素が失活して配糖体のままで残るので香り立ちが悪い。焼酎造りでは麹菌の酵素が香りを立たせるので、いも焼酎の特徴香はサツマイモの品種の違いや麹菌の分解酵素の活性の強弱によることになる。

表1 サツマイモのテルペン系香気成分

化合物名	香り	塊根中 μg/kg	焼き芋
モノテルペノール C ₁₀ H ₁₈ O ※1			
リナロール (2, 6-dimethyl-2, 7-octadien-6-ol)	オレンジ花	1.7	+
α-テルピネオール (p-menth-1-en-8-ol)	スイセン花	4.4	+
p-menth-2-en-7-ol		30.5	+
ネロール (cis-2, 6-dimethyl-2, 6-octadien-8-ol)	バラ水	22.0	?
ゲラニオール (trans-3, 7-dimethyl-2, 6-octadien-8-ol)	バラ油	20.7	?
シネオール (1, 8-epoxy-p-menthane)	スパイス様	—	+
モノテルペン			
リモネン C ₁₀ H ₁₆ ※2 (p-menth-1, 8-dien)	オレンジ油	—	+
セスキテルペン			
カジネン C ₁₅ H ₂₄ ※2	シーダー油	—	+

※1: Ohta et al. (1990), ※2: Kays et al. (1985)

II. 加熱香気

パンや焼き鳥など多くの食品の食欲をそそる香りは図Aに示すような経路で生成する。はじめに糖とアミノ酸が縮合し、その生成物がアマドリ転移などによる中間レダクトン生成などを経てフラン環やピラン環をもつアルデヒドやケトン、アルコールなどの加熱香気となる。

糖から直接生成するものとしては、フルフラールやヒドロキシメチルフルフラールがあり、焦げ臭の一つとされている。甘焦げ香としてはイソマ

図A サツマイモ焼成過程における香気成分の生成想定図

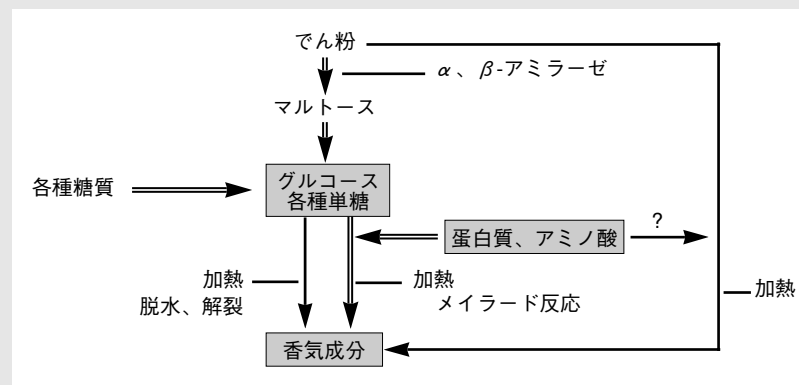


表2 サツマイモおよび糖純品の加熱により生成した主な香気成分

化合物名		焼きいも	マルトース加熱	グルコース加熱
ヒドロキシアセトン		+	+	+
フルフラール	①	+	+	+
2-アセチルフラン	①	+	+	+
ベンツアルデヒド		+	-	-
5-メチル-2-フルフラール	①	+	+	+
フェニルアセトアルデヒド		+	-	-
フルフリルアルコール	①	+	-	+
3,4-ジヒドロピラン	②	+	-	+
β-イオン		+*	-	-
マルトール (3-hydroxy-2-methyl-4-pyrone)	②	+	-	-
2-ヒドロキシアセチルフラン	①	+	-	+
5-ヒドロキシメチル-2-フルフラール	①	+	+	+

①：フラン(C₄H₆O環)誘導体 ②：ピラン(C₅H₆O環)誘導体 ※：高カロチン品種 Sun et al. : (1995)

ルトール、マルトールなどが知られている。

Sunら(1995)は焼きいも香のキ成分の発見に努めた結果、アミノ酸とマルトースが共存する系に特徴的な香りのピークを特定して、それがマルトールであることを確かめた。これらの焼成香のうち主なものを表2に示した。焼きいもだけに見出せる成分はメイラード反応生成物のマルトールであり、ベンツアルデヒドやフェニルアセトアルデヒドはそれぞれ細胞壁成分やアミノ酸由来と考えられる。

III. まとめ

サツマイモ本来の香り成分にしる焼成香にしる、単一成分の香りでは全体像を捕らえることはできない。成分相互の相乗効果やマスキング効果などが影響しあって、われわれの官能に感知される。

サツマイモでは、本来の成分や加熱香気のいずれも、品種や貯蔵期間による成分の変動や、加熱条件、その後の保持条件が香気に影響する。特に、テルペン類の量的バランスと分解酵素の活性や、マルトースの生成を左右するβ-アミラーゼ活性と加熱速度は重要な要件である。

さらに、サツマイモでは貯蔵中に、焼成香生成のもう一つの要因である遊離アミノ酸が1.5~3倍増加することが認められている。じっくりと高温まで焼くことで、テルペンやマルトースの生成、そして、成分間の相互作用など、特徴的香気の生成に有利な環境が形成される。また、焼成中に中心部から皮側へ水分とともに生成香味が皮側に移動して濃縮されて食感を増幅する効果も大きい。難点は、一度冷えると、再加熱しても香りが再現しにくいことである。GCで調べると、成分のパターンが単調になりバランスがくずれている。これも未解明の宿題の一つである。

最近、ハーブや柑橘などの香気のアロマテラピー効果が注目されている。あらためて、焼きいもやいも焼酎にも、そのような「癒し効果」があることに思い当たる。効用を確信して季節の香味を楽しみたいものである。

現在の焼き芋工場

フジモト食品研究所 所長 藤本滋生

はじめに

焼きたてのアツアツの焼き芋は最高においしいが、それはいわば炊きたてのご飯や揚げたてのお座敷てんぷらなどと同じようなもので、その時にその場所に居合わせなければ味わえない性質のものである。にもかかわらず、これをもっと手軽に味わえないものかと思ってしまう。

ところが現在では、それはもう夢ではなくなったと言ってもよいだろう。通信販売などで簡単に冷凍焼き芋が入手できるからである。

もっとも冷凍焼き芋そのものは20年程も前から存在している。子供たちの大好きな焼き芋を、学校給食でも食べさせたいという発想から生まれたものらしい。その後、学校給食として広く普及するとともに技術も進歩し、品質は格段に向上した。今は南九州を中心に焼き芋専門の工場があちこちにあり、生産量も急速に増えている。

大量製造の施設

オープン 焼き芋を量産するには、まず大型のオープン(窯)が必要である。

通常は一度に200キログラムほど焼ける大きさで、熱源はガス、電気、炭火などが使われる。

ふたとおりの形式があり、そのひとつは細長いオープンの中を金網のコンベアが移動するトンネル式オープン(連続式)である。入口の金網にイモを並べれば、出口から焼き芋が連続して出てくる。オープンとしてはやや高価であり面積も必要とする。

もうひとつは、大きな窯室の中に金網製の多段棚を入れるラック式オープン(バッチ式)である。均一に加熱されるように窯室の中の空気を攪拌し

たり、または中の網棚が回転するものもある。後者は観覧車をイメージすればわかりやすいだろう。観覧車のゴンドラを金網に替え、さらに横に長くしたようなもので、この棚がオープンの中でゆっくりと回っている。

これら大型オープンで焼くことの長所は、温度や時間のコントロールが容易なことである。イモの全個体が、また部位的にも均一にむらなく焼けるし、好みにより焦げ目をつけたりつけなかったりも自由にできる。

急速冷凍機 一般に調理された食品の品質をそのままに保つには、急速冷凍しておくのが最もよい。焼き芋の場合は、凍結による組織のダメージはさほど大きくないので、高性能の急速冷凍機である必要はないが、凍結のスピードが速いにこしたことはない。

急速冷凍機にも連続式やバッチ式がある。オープンとはプラスの熱か、マイナスの熱かの違いだけなので、共通点も多い。

おいしさを引き出すコツ

冷凍焼き芋は、サツマイモをオープンで焼き、急速に冷凍するだけのもの。しかしその工程の中に、おいしい焼き芋をつくるための様々なノウハウが秘められている。

イモを選ぶ 焼き芋としてはホクホクとした粉質を好む人と、ねっとりして甘い粘質を好む人がいる。粉質か粘質かはイモの品種によっても違うし、また同一品種であっても、畑や栽培方法によってもかなりの違いが生じる。さらに掘りとってから焼くまでの期間や、その保存条件によっても違う。

さらにイモのサイズや形、表皮がきれいなことなどの要素も大切であるので、収穫されたイモの中から選別されることになる。

熟成 掘りとった直後のサツマイモは焼いてもあまり甘くならない。しかしこれを涼しい場所にしばらく置くと蔗糖が増加して甘くなり、また粘質になることはよく知られている。温度条件や期間によっても差が生じるので、これも各業者の秘伝になっており、1月以上も熟成させている例もある。

焼き方 よい焼き方とは、まずイモ自身の酵素による糖化作用をよく進ませることである。このためにはもちろん急加熱は好ましくない。トンネル式

オーブンでは入口付近の温度をやや低めに設定するとか、ラック式オーブンでは初期の温度上昇を緩やかにする、などの工夫がなされている。

また熱が組織の中まで深く浸透することを期待し、遠赤外線を発するような工夫も行われている。たとえば熱源として炭火を使う、ガス炉では炉内に岩石を敷く、あるいは電熱方式ではセラミックヒーターを使うなどである。通常、200℃位の温度で1時間ほどじっくりと焼く。さらに、最終段階で温度を高め、表皮に香ばしい焦げ目をつけたり、水分を飛ばして糖度を上げたりする。

冷却と冷凍 焼き芋の品質は、焼き上がった瞬間からその劣化が始まるとしてよい。したがってこれを防ぐためには直ちに冷風をあてて品温を下げ、ポリエチレンなどの袋に入れて冷凍する。中心部まで凍結されれば、-20℃ほどの温度に保つことにより数年間は品質は変わらない。しかし袋の材質が重要で、ピンホールはもとより、水蒸気や酸素などのガス、光などの透過性の少ないものがよい。

また、冷凍状態で輸送したり、冷凍庫を移し変えたりするので、この間の温度変化を少なくするなどの注意も欠かせない。

再加熱 以上の処理の後商品となり、購入されて消費者の手に渡るわけで、これからあとは消費者の責任である。このあとの処理を誤れば、これまでの品質保持の努力はフイになりかねない。再加熱は、まず袋から出し、ラップなどをかけないでそのまま電子レンジで一気に100℃くらいまで加熱する方法がよいように思われる。過熱に注意が必要である。

課題点

前述のように、冷凍焼き芋は収穫したイモの中から大きさや形、表皮の状態などのよいイモのみが使われるため、その歩留まりはかなり低い。また熟成の時間や手間、その間のロス、こだわった焼き方の手間や経費、急速冷凍や保存、輸送中の冷凍経費など、目に見えないさまざまな手間や経費がかかる。しかし美しくつくられる菓子類などと違い、見てくれはイモそのままでも変わっていないので、付加価値が認められにくいことが悩みである。

せめて冷凍食品でなく、常温で保存や流通ができないものか。これも当初からの大きい課題であった。もしもそれが可能なら、相当な経費の削減にもなる。これについてはさまざまな試験研究も行われ、実際に常温で取り扱える焼き芋も流通している。

保存という点に関しては、まず腐敗防止が最重要であるが、これは耐熱性の袋に密封し高温で完全に殺菌すればよい。しかしいわゆるレトルト臭とよばれる匂いがつくとか、組織がネチネチした感じになる、あるいは褐変するなどの欠点が指摘されている。また食品の変質は微生物によるものだけではなく、酸素や光によっても促進される。これについては、袋の材質に不透明のアルミ箔を使うとか、完全にガスを通さない材質、真空包装、窒素ガスの封入などのいろいろな工夫がこらされている。

しかしそれでもなお、常温で起こる化学変化、つまり成分が結合したり分解したりすることは防ぐことができない。できるだけ温度を低くして、進行を遅らすしか方法はない。そのため保存期間としてはせいぜい3ヶ月位が限度になる。冷凍に匹敵できるような常温流通の製品はまだ出現していないといってもよいだろう。

焼き芋の他の用途

焼き芋が給食用や家庭用として冷凍にされる以外に、実はこれよりももっと多量のサツマイモが、他の目的で焼かれている。それはペースト用である。

サツマイモを菓子の素材として使う場合、蒸して潰したいわゆるペーストの形にして使われることが最も多い。たとえばイモあん、スイートポテト、ようかん、きんつばなどへの利用がこれである。したがって多量のサツマイモペーストが、冷凍品として流通している。このサツマイモペーストとしては、蒸したものよりも焼き芋からつくったペーストの方が香味に優れているとして需要が増加している。焼き芋をペーストにする場合はイモの形や大きさはあまり関係ないので、冷凍焼き芋に不適な残りのイモも利用できる利点がある。

通常は皮をあまり焦がさないように焼き上げたあと、分離機にかけて皮部と中身に分ける。分離機は、魚のすり身をつくる際に皮と身を分けるた

めに開発された機械である。分けられた中身はうらごし機にかけて繊維を除いたあと、ポリエチレン袋に入れて冷凍される。

また皮の部分はオーブンの熱で乾燥したのち、粉にする。香ばしい焼き芋粉として、これも焼き菓子などに使われるので、まったく無駄がない。

おわりに

高品質の冷凍焼き芋を選び、正しく再加熱すれば、ほとんど生から焼いた焼きたての焼き芋と同じ味を手軽に味わうことができる。焼きたてのアツアツの焼き芋は、確かに冬の最高の味覚のひとつであろう。しかし冷凍焼き芋の品質が向上するに伴い、新たな食べ方が提案されるようになった。それは冷たい焼き芋である。

たとえば米のご飯の場合、炊きたての熱いご飯の味が一番おいしい。しかしお弁当やおにぎりなどでも分かるように、よく炊けたご飯であれば冷えても十分おいしい。冷えたときにおいしいご飯になる米が、品種改良の目的にもなっている。


同じように、上手に焼かれた焼き芋は冷えてもおいしいことが知られてきた。暖かい季節には、自然解凍したままのむしろ冷たい焼き芋がおいしい。糖化が十分に進んだ粘質のごく甘い焼き芋を冷やして食べる、このおいしさは焼き芋の味の再発見である。アイスクリームも今は夏だけのものではなくなっている。

そもそも、サツマイモをお菓子に加工する場合、どのように手を加えても焼き芋のおいしさには勝てないと言われる。この焼き芋がいつでも手軽に味わえ、しかも一年を通しておいしく食べられるとすれば、冷凍焼き芋の需要はますます伸びるに違いない。



トンネル式オーブン

焼き芋用の品種と最近の品種開発動向

農林水産省 農林水産技術会議事務局 技術情報室長 中谷 誠 

焼き芋は、サツマイモの食べ方としては、最もシンプルな調理法の一つで、それだけに、使用する品種の特徴が味を決める大きなポイントになります。また、シンプルな調理法ですが、実は美味しい焼き芋を作るためには、科学的根拠も必要で、それなりに奥の深いものです。

(1) 焼き芋の味の科学

まず最初に、焼き芋の味に関する科学について説明します。焼き芋の味の要素としては、まず甘味が重要で、ホクホクする食感や程良い軟らかさも重要です。また、きれいな肉色(必ずしも黄色だけとは限りません)や焼き芋特有の香りも食欲をそそる要素となります。

普通、サツマイモを生で食べることはありませんが、生イモは、硬く、甘くはありませんし、消化も悪いものです。それを焼き芋などの加熱調理によって、軟らかく、甘く、消化も良い食べ物に変えている訳です。

通常の食用のサツマイモの場合、生イモの70%程度は水分で、20~30%程度のデンプンを含んでおり、残りが繊維やミネラル、ビタミンなどです。生イモは文字通り生きていますので、かっちりとした細胞の構造を持ち、細胞自体も張りがあります(これを膨圧と呼びます)。このために、生イモは硬いのです。

また、人間の消化系では、生の粒状のデンプンは消化できませんので、多量の生デンプンを含む生イモを食べると消化不良を起こすことがあります。焼き芋などの加熱調理は、まず、熱によって生の細胞を壊し、ある程度組織の構造を破壊することによって、イモを軟らかにしています。組織

や細胞の構造をある程度壊すためには、高温が必要で、100℃まで上げることが望ましいと思われまます。

一方、甘味については、もう少し複雑です。焼き芋の甘味の大半は、イモに含まれるデンプンを分解して出来た麦芽糖に依っています。麦芽糖の生成は、 β -アミラーゼという酵素の作用ですが、生デンプンには作用出来ません。この酵素は、丁度くず粉を湯溶きした糊のような状態になったデンプンに作用します。多くのサツマイモ品種に含まれるデンプンはおおよそ70℃で糊の状態に変わります(これを糊化と言います)ので、甘味の元になる麦芽糖は70℃以上の温度で生成します。

一方、 β -アミラーゼはタンパク質ですので、高温で変性して麦芽糖を作る作用を失います。サツマイモの β -アミラーゼは比較的熱に弱く、約70℃で壊れてしまいます。つまり、一般的なサツマイモ品種が甘くなるのは、デンプンが糊化していて、なおかつ β -アミラーゼが壊れていない70℃内外の極く狭い温度の範囲だけなのです。

このことから、甘くて適度に軟らかいサツマイモを得ようとすれば、麦芽糖が生成する70℃付近の温度を長く保って、最終的には100℃近くまで温度が上がる調理法が必要です。ゆっくりと時間をかけて加熱する石焼き芋が、甘くて美味しいのはこのためで、科学的にも理にかなった調理法と言えます。

一方、電子レンジ等で急速に加熱したサツマイモが甘くないのは、麦芽糖を作る70℃付近の温度を一瞬で通り過ぎてしまうからです。

(2) 焼き芋に適する品種の条件

さて、美味しい焼き芋が出来る品種の条件とは、多収や病害虫抵抗性など一般的な農業形質が優れることに加えて、次のことが必要です。

① 適度な量のデンプンを含むこと。

焼き芋の甘味は、デンプンの分解産物に依っている訳ですから、デンプ

ンが少なすぎると甘くない、水っぽいイモになります。一方、多すぎると「ホクホク」を通り越して、「パサパサ」の乾いた食感のイモになってしまいます。

私たちは、品種改良の際には、大体20~25%程度のデンプン歩留まりのものを選んでいきます。食感の好みには若干地域差があるようで、東日本は「ホクホク感」を、西日本は「しっとり感」を重視する傾向があるようですが、最近では、全体的に「しっとり感」重視の方向に動いていまして、デンプン含量もやや低めのものを選んでいきます。

② 出来るだけ多くの β -アミラーゼを含むこと。

この酵素が無いと、サツマイモは加熱調理しても甘くなりません。サツマイモやオキコガネなどの β -アミラーゼを遺伝的に欠く品種は、コロッケ調理や製パン添加物などの用途には向いていますが、甘くならないので、普通の焼き芋には向きません。

このように β -アミラーゼの量には、大きな品種間差がありますが、サツマイモでは β -アミラーゼの質には品種間で差は知られていません。上述のサツマイモが甘くなる理屈から考えると、熱に強い β -アミラーゼを含む品種が出来れば、もっと甘いサツマイモが出来そうですが、これまでのところ、サツマイモ品種で耐熱性の高い β -アミラーゼを含むものは見つかっていません。

③ 繊維(スジ)が多すぎないこと。

サツマイモに含まれる繊維は、色々な機能性を有しており、健康のためには望ましいものですが、多すぎると、スジっぽい食感になり、焼き芋の味を落とします。

④ 貯蔵性が良いこと。

焼き芋は何時食べても美味しいものではありませんが、やはり季節感から言うと冬の寒い時期の食べ物でしょう。秋の収穫直後には美味しくても、

焼き芋のメインシーズンまで貯蔵したら、傷んでしまって、不味くなつては、焼き芋向きとは言えません。

⑤ 外観が良いこと。

焼き芋の場合、皮は焦げることが多いので、鮮やかな皮の色の重要性は蒸しイモに比べると低いと思います。それだけに、鮮やかな肉食は、重要です。一般的には、鮮やかな黄色が望ましいのですが、紫やオレンジ、白のものもあり、くすみの無い鮮やかな色であることが重要です。要は、調理後の黒変が少ない品種であることが重要です。

また、従来はイモの大きさや形については、焼き芋用途では、蒸しイモや天ぷら用途に比べるとそれ程は頓着しない面があったようで、市販されている焼き芋には大きなサイズのものや、まん丸のイモがあったりと、かなりばらつきがあるようです。

ただ、将来的なことを考えると、一口サイズとは言わないまでも、やや小ぶりのサイズの揃ったイモが作りやすい品種であることも必要になってくると思います。

以上の様に、外観については、蒸しイモ用途と若干異なる点もありますが、内容成分等に関しては、蒸しイモ用途などと異なる点は少ないです。つまり、蒸しイモで美味しいものは焼き芋でも大体は美味しいということで、私たちの品種改良では、特に焼き芋専用という育種はしておらず、選抜の際には、蒸しイモで食味判定や能力判定をしています。

(3) 焼き芋用の品種

焼き芋に盛んに使われている、あるいはかつて使われた品種を年代の古い順に紹介します。

紅 赤

言わずと知れた川越イモの主体をなした品種で、明治31年、埼玉県

田イチ氏が、八房の中から見いだした芽条変異(枝変わり)系統です。一般には金時の名前の方が通りが良いかも知れません。近県の千葉、神奈川、東京、茨城の各県で、それぞれ千葉赤、大正赤、高座赤、茨城赤などの名称で栽培が増え、一時は3万6千haに及びました。

形態的には最も古い形のもので、青木昆陽時代のおもかげを残す唯一の品種と言われています。戦中・戦後は食糧増産品種のかげにかくれ、一時作付けは急減したが、その後再び市場販売用として増加し、埼玉・千葉両県を中心に特産地を形成し、東京市場で銘柄イモとして復活した時期もありました。しかし、最近ではベニアズマの普及により栽培面積が減少しています。

紅赤のイモは長紡錘形で揃いがよく、皮色は紫紅、肉色は黄色で繊細とも言える美しい外観をしています。粉質で口当たりがよく味もよいので、「きんとん」や「あん」の材料としても使われます。しかし、紅赤の最大の特徴の一つである外観の美しさは、焼き芋ではあまり活かないし、貯蔵が困難で、貯蔵後の品質低下がいちじるしいため、この点では焼き芋に向いていません。

また、蔓ばけしやすく、晩植適応性や耐肥性はきわめて低く、様々な病害虫にも弱い栽培の困難な品種で、作付が減少したのはこのためと思われます。

農林1号

千葉県農事試験場酒精原料作物指定試験地で育成されたもので、昭和17年に命名登録された品種です。関東から中部・近畿に広く普及し、最盛期には10万haにまで達しましたが、現在は栽培はわずかです。

イモは下紡錘形、皮色は赤褐、肉色は淡黄から黄白で、粉質。肉質はやや硬いが、食味は当時の品種としては良い方です。でんぶん歩留りも当時の品種としては高く、焼き芋用に適する値です。また、貯蔵性に優れ、焼き芋が美味しい真冬のシーズンに、丁度甘くなることから、焼き芋用品種として人気を博しました。

しかし、地上部がやや繁茂型でツルぼけしやすく、痩せ地や少肥条件下では減収するといった栽培が困難な面も持ち合わせていたことと、より食味の優れた高系14号やベニアズマにおかれて、栽培が減少しました。

高系14号

昭和20年、高知県の農事試験場で早掘り用品種として選抜され、高系14号と命名された歴史の長い品種です。永く作られてきたためか、この品種から芽条変異で生まれたとされる系統も多く、「ことぶき」、「鳴門金時」、「土佐紅」、「紅高系」等はこの品種から派生したものです。

平成13年の栽培面積は約8千4百haで、ベニアズマに続く第二位の品種です。最盛期には2万5千haの栽培面積がありました。

関東地方で栽培されていた高系14号の多くはベニアズマに置き換わりましたが、西日本では、変わることなく栽培され続けています。これは、「ホクホク感」を重視する東日本の市場ではベニアズマが歓迎されたのに対し、やや「しっとり感」を重視する西日本では、ベニアズマがあまり歓迎されなかったからかも知れません。

高系14号のイモは外皮紅色で長紡錘形、早掘り適性に優れています。貯蔵性も比較的良いので、この点では、焼き芋に向いています。早掘り・貯蔵出荷とも可能な汎用性の高い品種ですが、病虫害抵抗性には弱点があり、黒斑病、ネコブセンチュウ、立枯病に弱いため、これらの発生地では、土壌消毒無しに栽培するのは困難です。

ベニコマチ

農林省農事試験場四街道試験地(千葉県四街道市)で育成されたもので、昭和50年に命名登録された品種です。イモの皮色は紫赤から紫紅で美しく、肉色は黄、粉質で繊維が少なく、食味がきわめてよい。無論、焼き芋にしてもとても美味しい品種です。

しかし、黒斑病、ネコブセンチュウに弱く、つる割病に極端に弱い弱点を持っていることと、イモの形が乱れやすく、非常に栽培が難しい品種で

あるため、現在の栽培は僅かです。

ベニアズマ

農林水産省農業研究センター(茨城県つくば市)で育成されたもので、昭和59年に命名登録された品種です。イモは長紡錘形で、皮色はきれいな濃赤紫色で肉色は黄色です。肉質は粉質で繊維が少なく、食味はきわめて良く、この点では焼き芋に向いています。しかし、貯蔵性にやや難があるため、確かな貯蔵技術を持っていないと、焼き芋のベストシーズンに品質の良いイモを出荷するのが難しい欠点もあります。また、早期肥大性も有していますが、掘り遅れると肥大が進みすぎて形が乱れやすいことも、焼き芋用として見た欠点です。

かいよう症(立枯病)に強いことは、この品種の大きなセールスポイントで、食味が良いこととあわせて、この品種が広く普及した要因と思います。平成13年では、約1万4千ha作付され、これは全サツマイモ栽培面積の約3割を占め、日本で一番作られている品種です。ただ、西日本では、「ホクホク感」が強すぎるためか、東日本ほどは普及していませんし、最近、東日本でも、「ホクホク感」がやや飽きられた面もあるのか、ベニアズマよりはややしっとりした味の品種が求められているようです。

べにまさり

独立行政法人農業技術研究機構九州沖縄農業研究センターで育成されたもので、平成13年に命名登録された品種です。いもの形状は「紡錘形」、大きさは「中」、外観は「やや上」、いもの皮色は「赤」で肉色は「淡黄」で、比較的外観の良い品種です。

この品種の最大の特徴は「しっとり感」のある食味です。前述のように西日本では、従来から高系14号が有する「しっとり感」が好まれ、東日本でも、ベニアズマに代表される「ホクホク感」がやや飽きられている傾向が見られることから、ベニアズマとは異なるタイプの良食味品種として期待されます。貯蔵性も良好で、この点でも焼き芋には向いています。また、栽

培地によっては、やや丸いイモが出来る場合がありますが、焼き芋の場合にはあまり問題にならないかも知れません。

この品種が焼き芋用としてヒットするか否かは、消費者がどの程度「しっとり感」のある食味を受け入れるかにかかっていると思います。

パープルスイートロード

独立行政法人農業技術研究機構作物研究所で育成されたもので、平成14年に命名登録された紫サツマイモ品種です。

イモにアントシアニン色素を含むため、肉色は「紫」です。また、非常に外観に優れ、イモの揃いも良い多収品種です。紫サツマイモに含まれるアントシアニンの様々な機能が解明され、紫サツマイモの健康イメージは消費者一般にある程度定着しましたが、紫サツマイモ品種としては「アヤマラサキ」等の加工用品種が主体で、食用に耐える食味を備えていませんでした。

食味や外観品質と機能性のアントシアニンとを両立させた青果用の紫サツマイモ品種を目指して育成されたのがこの品種です。食味はベニアズマには劣りますが、高系14号並で十分に食用に供しうる味です。本品種のアントシアニン色価は1内外であり、色価7前後の「アヤマラサキ」よりは、アントシアニンは薄く、焼き芋にした際に、真っ黒に見えずに、ちゃんと紫に見える程度の色素量です。

貯蔵性や病虫害抵抗性等にも大きな欠点はありません。これまで、紫の焼き芋はほとんど市場には出回っていませんので、この品種の焼き芋がどの程度普及するかは不明ですが、焼き芋にしても美味しい品種であることは間違いありません。収穫直後はやや甘味が足りない面がありますが、真冬まで貯蔵したものは、十分に甘く、美味しい焼き芋が出来ます。

クイックスイート

独立行政法人農業技術研究機構作物研究所で育成されたもので、平成14年に命名登録された品種です。

この品種の最大のセールスポイントは、電子レンジ等で迅速調理しても甘いことで、従来のサツマイモの調理の常識を覆す画期的な品種です。手間暇かけて調理された焼き芋の味は何者にも代え難いものがありますが、現代の生活において、例えば、焼き芋を食べるのに1時間以上も調理時間が必要では、需要の拡大は望めないと思います。

前述のように、加熱調理されたサツマイモの甘みの大半は、70℃付近の温度で生成する麦芽糖によるものです。電子レンジ等で急速に加熱すると、甘みの少ないサツマイモになってしまうのは70℃付近の温度を一瞬で乗り越してしまうからです。従来のサツマイモに含まれる澱粉が70℃付近で糊化するのに対し、この品種のデンプンは約50℃という比較的低い温度で糊化しますので、50～70℃のより広い温度範囲で麦芽糖が生成しますので、迅速加熱でも甘い訳です。

従って、この品種は、特に焼き芋に向いているという訳ではありませんが、本品種の普及により、サツマイモの調理がやや不便というイメージが払拭され、忙しい現代生活の中でも、健康的な食物としてのサツマイモの地位が向上することを期待しています。

アヤコマチ

独立行政法人農業技術研究機構九州沖縄農業研究センターで育成されたもので、平成15年に命名登録された新品種です。

この品種の最大のセールスポイントは、美味しいオレンジイモということです。β-カロテンを含むオレンジ色の肉色をもったサツマイモは、ビタミンAの供給などの面で栄養的には優れたものですが、従来、カロテンを含むものは、デンプン含量が低く、ベタベタした食味のものが多く、日本人の嗜好にあったオレンジイモの育成が課題でした。

この品種は、オレンジイモとしてはデンプン歩留まりが高く、食用に向く程度のデンプンは含んでいます。また、貯蔵性も良いので、焼き芋用としても期待出来ます。この品種の普及も、上記のパープルスイートロードの場合と同様、これまでにない品種特性を消費者が受け入れるかどうかにか

かかっていると思います。

(4) 今後の品種改良

昨今の消費者の食に対する最大の関心事項はやはり「安全・安心」だと思います。サツマイモは比較的化学肥料や農薬の使用量が少ない作物ではありますが、多くの産地では、薬剤による土壌消毒が行われています。

これは、主にサツマイモネコブセンチュウと立枯病の被害回避のために行われており、適正に使用されていれば、危険なものではありませんが、より「安心」を求める消費者の要望に応えるためには、あまり土壌消毒を必要としない品種の育成が重要と考えています。

現在の主要品種である高系14号はネコブセンチュウと立枯病の両方に抵抗性を持っていませんし、ベニアズマは立枯病抵抗性ですが、ネコブセンチュウには感受性のため、やはり土壌消毒が必要です。従って、特にこの2つの病害虫に対する抵抗性を複合的に持っている品種の育成が急務であると考えています。

サツマイモは、同質6倍体で遺伝的に雑ばくであるため、食味などの形質と病害虫抵抗性を併せ持つ品種の育成は容易ではありませんが、マーカー選抜等の最新の手法は確立されつつあり、ごく近い将来、良食味の複合病害虫抵抗性品種を育成出来るものと考えています。

また、かなり将来の話になってしまいますが、最近、サツマイモは大気中の窒素を共生細菌を通じて利用していることが解ってきました。この特性の解明が進めば、化学肥料として窒素をほとんど与えなくても栽培出来る品種も不可能ではなくなるかも知れません。

焼き芋用に限ったことではありませんが、これからは、一口サイズの小さいイモが売れると考えています。核家族化などの影響で、例えば3Lサイズのイモを買ってしまうと、食べきれない家庭が多いのではないのでしょうか。焼き芋でも、Lサイズ以上のものは、とても一人では食べ切れません。

先日、韓国のサツマイモ研究者の方が、私たちの試験場に見学にみえま

したが、私たちが、50gサイズのを「クズイモ」として処分しているのを見て、「韓国では、このサイズが一番高いのに！」と驚いていました。韓国と同じ状況になるとは限りませんが、やはり現在の品種よりは小ぶりのイモが良く揃って着く品種が今後のトレンドになるのではないかと考えています。

最後に、あまりうれしい話ではありませんが、現在の不穏な世界情勢を見ると、やはりサツマイモの食料安全保障機能には着目せざるを得ません。サツマイモがいつも家族の、特に子供達の笑顔とともにある食べ物であって欲しいと願いますが、サツマイモの育種を担当するものとしては、不測の事態にも備えて、不良環境耐性などの付与を通じて、サツマイモのこの機能の向上を図り、国民の「安心」に応えることも重要な仕事だと考えています。



少なくなったサツマイモ畑

太平洋戦争が終わったのは昭和20年(1945)。その年のわが国のサツマイモ畑の総面積は初めて40万ヘクタールの大台に乗った。いも畑はその後も増え続け、昭和24年には史上最大の44万800ヘクタールに達した。

その後、それは減り続け、今年、平成17年(2005)は4万ヘクタールを割っていると思われる。農林水産省の最新情報は平成14年産についてのもので、それがすでに3万9700ヘクタールになっているからである。

今年は戦後60年。戦争によって増えたいも畑は、この60年で最盛期の10分の1以下になった。



いも膳の塩蒸し焼き芋

考案・いも膳主人 神山 正久
調理・いも膳 神田三三夫
聞き書き 井上 浩

江戸時代の寛政元年(1789)に、大阪の珍古楼主人なる人が『甘藷百珍』を世に出した。123種類ものサツマイモ料理の作り方を書いたもので、いまでも通用するものが多い。

その中で著者が絶品中の絶品としているのは「塩蒸し焼き芋」だ。むかしの海岸地方には海水を煮つめて塩を作る塩釜があった。そこから取り出した熱々の塩の中にサツマイモを丸ごと埋めて蒸し焼きにすれば、風味格別とある。ただ、いまは塩釜がないから、それはできない。そこで川越にあるサツマイモ料理の専門店、「いも膳」ではそれに代わる次のような方法で塩蒸し焼き芋を作っている。

作り方



●中くらいのいもを水でよく洗う。



- ボールに塩をたっぷり入れる。
- その塩が湿るていどの水を入れ、手でまんべんなく混ぜ合わせる。



- オーブン用の鉄板にアルミ箔を敷く。その上にぬらした塩を置く。
- その塩の上にいもを置き、上から塩でくるむ。すき間がないように完全にくるむ。塩の厚さは、1センチ前後。薄いと熱でひびが入り、割れやすくなる。



- オーブンに入れる。200~250℃で、40~50分。



写真はオーブンから取り出した様子

- いもの両端は、切り落としてあるので、熱を加えるとそこから汁が出る。汁はやがて滲み出し、その部分の塩の表面の色をうすいこげ茶色にする。それを焼き上がりの目安にしている。



- くるんだ塩の中から、いもを取り出す。塩はガチガチに固まっていて、手では割れない。
- トンカチでたたいて割る。ここが一つの見せ場。



- 塩には保温性があるので割らなければ中のいもはなかなか冷めない。

この焼き芋がうまいわけ

手間ひまかけてこうして焼きたいもは、皮ごと食べないと損。皮の表面に、わずかが塩が付いている。これが甘みやうま味を引き出してくれる。それと、塩で密封して焼くので、焼き芋のいい香りがそのまま残っている。それも楽しめる。



アメリカのサツマイモ 大不況でもなぜか代用食にはならなかった

川越いも友の会 会長 ベーリ・ドゥエル

アメリカのサツマイモの消費量は日本より少なくても、やはり焼き芋が一番人気がある食べ方である。大不況のアメリカではサツマイモの消費量が今より何倍も高く、そのときでも焼き芋が主な食べ方のようにであった。

日本では第2次世界大戦の終わり頃から食糧難が何年間も続き、代用食になったサツマイモにより大勢の命が救われた。救荒作物としてそのころの日本のサツマイモの栽培面積は史上最大であった。

アメリカでも1929年に始まった大不況の影響で失業者が増えた。1931年より1940年までの失業率が10パーセント以上で、1932年より1935年までが20パーセント以上だった。又、農業の分野を外して失業率を見れば、1931年より1940年まで20パーセント以上になり、特に1932年より1935年までは30パーセント以上まで上がった。

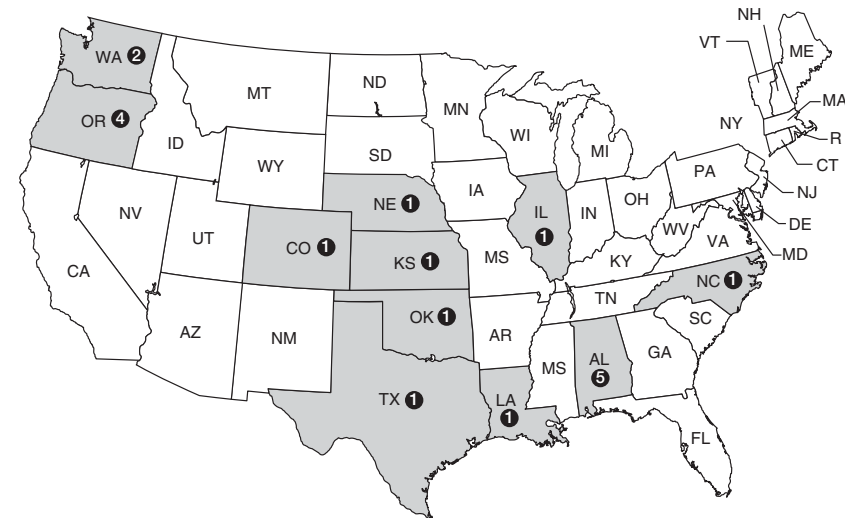
大不況の高い失業率が食生活にも影響があった。サツマイモの栽培面積が1932年に史上最大の429,000 haになっても日本の1949年の最大面積441,000 haに負けた。両国の当時の面積を合わせて現在の世界のサツマイモ面積の1割弱になる。当時の日本とアメリカは生産国として現在多くサツマイモを栽培している中国、ウガンダ、タンザニア、ナイジェリアの次になる。

以上のアメリカの統計に家庭菜園で栽培されていたサツマイモの面積が含まれていないので、実際の面積はもっとあったと推測できる。

私はアメリカの大不況の頃の生のサツマイモの話を知りたいために、なるべく幅広い範囲でお年寄りを調査した。大不況が始まった年から、アメリカが第二次世界大戦に入る1941年までのサツマイモ事情を知るために、17人の協力を得た。少人数でも白人(13人)や黒人(2人)や日系米人(2人)もいた。女の人が9人、男の人が8人。生年月日が1914年から1935年

までである。又、都会住まい(8人)も田舎住まい(11人)もいて、大不況のころ様々な地域で住んでいた皆さんがいた。(村で住んでも田舎と宣言する人も、田舎ではないと宣言する人も両方いたのでそれを分ける事で苦労した。)

サツマイモの食べ方は人種に関係ない。食べ方の違いは、人種の関係より住む場所の方に大きい影響があったので、以下の話に人種関係の話は出てこない。



※調査した17人のアメリカ人の1930年代の住所。(引越しにより、足した人数が17人を超える。)

※対象の州の日本語訳：WA=ワシントン、OR=オレゴン、NE=ネブラスカ、CO=コロラド、KS=カンザス、OK=オクラホマ、TX=テキサス、LA=ルイジアナ、IL=イリノイ、AL=アラバマ、NC=ノースカロライナ

調査の結果を見ると先ず驚く点が2つほど

- 1)大不況の頃のサツマイモの消費量が現在より多くても、国民はそれを代用食だと意識しない様である。
- 2)日本の食糧難の頃サツマイモの葉っぱも食べた人がいたが、大不況のアメリカではそれを食べた人はどういうわけかいなかったようである。

アメリカが日本と似ているような傾向で、食糧難が解決してからサツマイモの消費量がどんどん減り、両国の現在の栽培面積を合わせても世界のサツマイモ面積の1パーセント以下まで下がってきた。現在、年に1度しか食べないアメリカ人が殆ど。サツマイモを食べる日は、11月の第4木曜日の感謝祭の日に絞られてきた。当日、七面鳥と克蘭ベリー等と一緒にサツマイモを何かの形で食べる。オープン焼き芋や芋パイや洋風大学芋のような作り方が多い。

大不況の頃のサツマイモの人気の食べ方もやはり焼き芋だった。調査した17人の**主なサツマイモの食べ方は**：

- オープン焼き芋(バター等を付けて食べる)：14人
- 焼き火焼き芋：1人
- 洋風大学芋：10人
- パイ：6人
- 煮込み：2人
- 蒸し芋：1人
- 野菜炒め風：2人
- シチュー：1人

サツマイモを食べる回数

- 夏の終わりから冬の終わり頃まで、毎日3食：1人
オクラホマ州の田舎
- 夏の終わりから冬の終わり頃まで、殆ど毎日：2人
ネブラスカ州、アラバマ州の田舎
- 夏の終わりから冬の終わり頃まで、週に3・4回：2人
アラバマ州の田舎と都会
- 感謝祭、クリスマス、正月など、その他週に2・3回：1人
ノースカロライナ州の田舎
- 感謝祭、クリスマス、正月など、日曜日の昼食、誕生会、親戚の集まり

- など：1人
オレゴン州の都会
- 感謝祭、クリスマス、正月など、その他月に1回位：5人
アラバマ州、ルイジアナ州の都会、カンザス州、オレゴン州の田舎
- 月に1回位：1人
テキサス州の都会
- 感謝祭、クリスマス、正月など：3人
コロラド州、オレゴン州、ワシントン州の田舎
- 正月：1人
オレゴン州の田舎

1938年発行の『子鹿物語』(ローリングズ著)という小説とあまり変わらない経験者もいた。バクスター家が苦しい暮らしをしたように、現場のフロリダ州ではやはりサツマイモの収穫から半年くらい毎日3食サツマイモを食べた。

思い出話

- 1) ネブラスカ州出身の方のお父さんがリスや野ウサギを撃った時、それが豚代わりの御菜になった。本人が兄弟と近くの空き地でアカザやタンポポ等の野草を摘んだ。それが数少ない野菜の追加になった。食事が物足りない日も少なくなかった。お父さんが保険屋さんで、客がお金がないことがあった。農家の場合、お金代わりに保険料を食べ物で払った。
- 2) 甘い物が少ないので、子供が喜んでサツマイモを食べた。栽培した野菜も摘んだ野草も両方食べた。近所の皆が良くお互いに助け合った。お金の節約が必要な時代だった。(オクラホマ州)
- 3) 大学生の頃、ドレスが2着しかなかった。お小遣いが少なく、ある時3人の友達とソーダ水売場へ行き、だれもココ・コーラを買うお金がなく、4人が割り勘で一杯を買い、4本のストローで皆同時にそれを飲んだ。(テキサス州)
- 4) 近所の皆と良く助け合い、誰かが余分の何かがある時皆に分けた。同じく、隣の家の家庭菜園で余りがあった時、許可を得て、自分で摘んだ。日曜日の昼食が一週間の一番豊かな食事だった。(オレゴン州)

- 5)物があまりない時代だったが、田舎では皆自給自足なので、満足できる生活だった。(カンザス州)
- 6)親戚を手伝い、荒地を畑に変える時、よく焚き火をし、その時よくサツマイモを焼いた。(オレゴン州)
- 7)子供の頃失業者が田舎へ行き、農家の手伝いをして、給料代わりに食事と寝るところをもらった人も少なくない。(アラバマ州)
- 8)都会のアラバマ州出身の方が毎晩米のご飯を食べた。但し、日本式の主食として食べるのではなく、副菜として肉汁をかけて食べた。焼き芋を食べる時、それが副菜のご飯代わりだった。

サツマイモの入手法

多くの皆さんが生芋を購入した(13人)。

その他は自家製(6人)、サツマイモ缶詰の購入(2人)、物々交換(1人)。

答えのダブりの関係で、合計が17人を超える。

食べた品種

品種名を覚えている人がいない。けれどもある程度カロチンが含まれている品種が多少多かったようである。肉がオレンジ色のサツマイモを食べた人数(13人)に対して肉が黄色の芋を食べたの人数(11人)である。他に肉が白い芋を食べたのが2人。肉がオレンジの方が甘く、甘いものの少ない時代でありがたいものだった。

サツマイモと一緒に何を食べたか

決まっているメニューがなく、非常に幅が広いものと一緒にサツマイモを食べたようである。結局物が少ない時代なので、あるものと一緒に食べた事が多いようである。但し、特別な食事のメニューにサツマイモが出たときは牛や魚以外の肉が多かった様である。

オーブンの話

当時のオーブンに温度計があまりなく奥さん達はオーブンに手を入れ、勘で温度を判断した。地方と家庭の事情により使う燃料が様々だった。

- 薪：アラバマ州、オレゴン州、ワシントン州、ノースカロライナ州、コロラド州、ネブラスカ州、オクラホマ州の田舎
- 天然ガス：アラバマ州、ルイジアナ州、テキサス州の都会
- 灯油：アラバマ州、カンザス州、テキサス州、オレゴン州の田舎
- トウモロコシの穂軸：ネブラスカ州の田舎(石炭に火をつける役割)
- 石炭：ネブラスカ州、コロラド州の田舎
- 電気：オレゴン州の都会、コロラド州の田舎(1930年代の後半から)



1940年代の初め頃のオーブン。燃料が薪。頑丈な鉄造りで、重さが140キロ弱。グリドルの高さが80センチ強。上部の2ヶ所に来上がった料理を入れれば、冷めない。又、パン生地を発酵させる場所にもなった。

下部の右側がオーブンのドア。左上の小さいドアを開け、薪を入れる。左下のドアから灰を出す。薪の量、または空気の入出力具合等の調整により温度調整ができた。(同写真の撮影が台所ではなく、民家の車庫外なので、実際に調理する時に必要な煙突がオーブン後ろに揃っていない。同オーブンは珪瑯引きで、オーブンのドアは温度計付。平凡なオーブンはもっと地味で、温度計無し。)



オーブンにサツマイモを入れる。

サツマイモの印象

サツマイモをたくさん食べてもサツマイモが嫌いになった人が一人もない。皆、今でもサツマイモが好きだが大不況の頃の量と比べれば、現在の消費量は少ない。当時、サツマイモの代わりに何を食べたか聞いたら、2人がビーフステーキと答え、もう1人がケーキやアイスクリームと答えたので、私の質問が十分通じなかったようである。というのは、他の皆が大変喜んでサツマイモを食べて、現在でも食べる量が少なくても喜んで食べているからだ。

日本の代用食用のサツマイモ時代と何が違うのでしょうか。調査したアメリカ人にサツマイモが食生活ではどのような役割があったかと聞いたら、「副菜」と答えた人が15人、「デザート」が7人、「お八つ」が5人で、日本の食糧難時代と違い、サツマイモが「主食」と答える人が一人もない。多くのアメリカ人が現在でもジャガイモを「副菜」として1日1回以上食べている。それでサツマイモを多く食べることへの抵抗がないと想像する。

今回の調査に協力してくださった皆さんに大変感謝しています。皆は大不況のころの生きているデータベースなので大事な生き字引きである。皆当時の苦勞を乗り越えて、様々な道があった：教員や牧師や管理者や会社員や公務員や主婦などなどである。



アメリカで人気のあるカロチン系のイモを利用して、サツマイモ・フライの試作をする筆者（写真左：ベリ・ドゥエル氏）アメリカのワシントン州シアトル市の弟の自宅にて



サツマイモとヨーグルト

イモ類は健康食と言われている。ヨーロッパでは、ジャガイモをダイエット・フーズとして考え、ポテト・ダイエットなる活用法もあると言われる。焼き芋も、ある健康雑誌において「焼き芋ダイエット」なる特集が組まれていた。方法は、焼き芋の粉末を大さじ1～2杯、牛乳に入れて「焼き芋ミルク」にして、朝昼晩の食前か、間食代わりに飲むというものである。一般にサツマイモは準完全食品と言われ、栄養的にも相性の良い乳製品と一緒に摂取すると良いとされる。

理化学研究所の辨野義己博士著の『究極のヨーグルト健康法』（講談社）中に、サツマイモ入りヨーグルト食の実践とウォーキングにより、不健康な食生活から脱出し、体重と体脂肪率を減らしたうえに、痛風や花粉症まで克服した自らの体験談をのせている。毎朝早起し、両手足にオモリをつけ、一時間ほどウォーキングをして8000歩以上歩き、食事野菜中心の食事に切り替えた。そして、特にふかしたサツマイモをさいの目に切ってプレーンヨーグルトに混ぜたサツマイモヨーグルトを毎朝食べ続け、さらに研究室にも持参して昼食でもそれを食べたそうである。半年間で効果が顕著に現れ、自らの研究テーマの腸内細菌の成果も踏まえ、やはり健康の鍵は腸内環境をよくし、腸年齢を若く保つことであるという。

私も博士の出演しているTV番組や著書、雑誌等を見て、実際にサツマイモヨーグルトを試してみた。小太のサツマイモ1本をオーブンで焼き芋にして、冷ましてからプレーンヨーグルトをたっぷりかけ食べてみた。芋の甘味とヨーグルトの酸味がバランスよく効いて美味しかった。翌朝の便も快便で、大量に出たうえに、便の色もよかった。イチゴやキウイ、バナナ等の果物でも試してみたが、やはりサツマイモが一番快便効果があった。

これからの高齢社会の国民の健康を考えると、サツマイモ業界もヨーグルト業界と手を組み、イモ&ヨーグルトの常食を唱えたらどうだろうか。

（川越いも友の会：山田英次）

中国の大都市の焼き芋屋

サツマイモ資料館館長 井上 浩

1 はじめに

中国はサツマイモの生産量でも世界の中の超大国だ。農林水産省畑作振興課の『いも類に関する資料』によると、2002年の世界のサツマイモ総生産量は、1億3600万トン。そのうちの中国産は1億1400万トンで、世界の83.8パーセントにもなっている。

2位はアフリカのウガンダだったが、たったの205万トン。日本はさらに少なく100万トンに過ぎない。

中華人民共和国は、1949年に成立したが、食糧事情は1970年代まで厳しかった。農村の人たちだけでなく、都市の人たちもサツマイモを食べた。国が穀物の不足を補うために生いもやいも粉を配給したからだ。

それでもその後はサツマイモを直接食べることは少なくなった。サツマイモのほとんどはブタの餌か、でん粉やアルコールなどを作るための原料になった。いまでもそれを食べているのは農村の一部の人たちと大都市の焼き芋ファンぐらいのものようだ。

わたしは、1990年(平成2年)、93年(平成5年)、95年(平成7年)の3回、中国のサツマイモ事情を見聞するための旅にでた。その都度向こうの大都市の焼き芋事情にも触れることができたので、それを紹介したい。

2 上海の焼き芋屋

1990年8月22日から30日まで、川越いも友の会訪中団の一員として、まず北京に入った。そこから南下、済南、徐州、南京を経て上海に出た。

真夏のことだったので、焼き芋屋はどこにも出ていなかった。それでも旅の最後の上海で、農業科学院園芸研究所甘藷研究室の郑海柔先生から、

こんな話を伺うことができた。

冬場の上海で人気のあるのは焼き芋屋で、市内のあちこちに現れる。その数は250軒もある。焼き芋専用のいももある。「北京553」と「蘇薯1号」だ。焼き芋屋はもうかるいい商売だ。1ヵ月の売り上げが、我々研究員の月給の5倍にもなる人がいる。

われわれは、「北京553」の焼き芋の味を知っていた。中国のサツマイモ研究のメッカは徐州の甘薯研究センターだ。上海に来る前、そこも訪ねた。そのとき、北京553の焼き芋をごちそうになった。皮の色は黄白色、肉の色は真っ黄色。ややねっつりのあまいもだった。

中国の都会人はふだんサツマイモを食べない。それでも冬になって焼き芋が欲しくなると、それ用の最高のいもを求める。さすがは食べることを大事にする国だと思った。

3 重慶での焼き芋の話と北京の焼き芋屋

1993年3月7日から17日まで川越の有志数人と中国に行った。観光半分、調査半分の旅だった。まず長江上流の四川省の重慶に行った。そこに行ったのにはわけがある。中国のサツマイモの省別生産量の1位は、長年山東省だった。それが最近では四川省になったからだ。

重慶地方のサツマイモ研究の中心は、重慶の西南師範大学だ。そこでは教師の養成以外の仕事にも力を入れている。応用微生物研究所を持ち、サツマイモの育種などもやっている。わたしは、その副所長で、サツマイモの研究者の季坤培先生からこんな話を伺った。

重慶地方のサツマイモの50%はブタの餌。30%がでん粉用。残り20%が農家の食料など。

焼き芋屋？ 市内にたくさんある。焼き芋用のいもは、われわれが育成した「渝薯20」。肉がオレンジ色で、ねっつりのあまいも。焼き芋はおいしいが値段が高すぎる。1キログラムが3元もする。それ用のいもが0.8元しかないのに。

重慶では農村部を回るのに忙しく、市内の焼き芋屋に寄れなかった。それでも上海同様、焼き芋用の専用種があることと、焼き芋屋は金がもうかるいい商売であることがわかった。

重慶から観光船に乗り、長江下りの船旅を楽しんだ。それから北京へ出て北京観光となった。北京ではこの旅行の企画者、鈴木松雄さんが敬愛する劉鉄林先生が案内してくださった。先生は北京医科大学の教授。医師だが農業のことにも驚くほど詳しい。わたしがサツマイモに関心があることを知ると、華北のサツマイモの苗作りから、いもの貯蔵法まで教えてくださった。

時期が3月中旬だったので、町の所々に焼き芋屋が出ていた。わたしが焼き芋屋が一ヶ所にかたまってきたところがあったら見たいというと、劉先生がそれなら自由市場の入り口か、観光名所の入り口だと言われた。

それです香山公園に行ってみることにした。その駐車場から公園の入り口までの道の両側に焼き芋屋がたくさん出ていた。北京の焼き芋はどこでもドラム缶方式だ。

ドラム缶は立てて使う。その底の真ん中にレンガを積んで空気の取り入れ口と火床を作る。燃料は練炭1個。それがすっぽり収まるだけの小さなものだ。その火床の周囲が焼き台で粘土製。そこに生いもを高く積み上げて蒸し焼きにする。ドラム缶の最上部には特製の分厚い鉄板が置いてある。円盤だが直径はドラム缶のそれより長い。ここに焼き上がったいもを並べる。

いもはどれも丸形で大きい。肉色は黄、白、オレンジ色の3種類。値段はどれも同じとのことだった。食べてみるとどれもあまかった。ホクホクだったのは黄色のいも。ねっとりとしていたのは白とオレンジ色のものだった。

次に北京植物園へ行った。その入り口前の道路の片側に屋根付きの売店

がずらっと並んでいた。10数軒あるどの店も同じようなものを売っていた。菓子、ジュース、果物、そして焼き芋だ。ここの焼き芋を焼くドラム缶には横書きで大きく「烤紅薯」とあった。

劉先生によると北京の焼き芋屋のほとんどは、北京近郊の農民で、自分で作りたいものを焼いている。さいきん、経済の自由化が進み、北京の焼き芋屋も増えてきたとのことだった。



香山の入り口の焼き芋屋
日本同様、中国でも焼き芋ファンは女性が多い。

北京植物園入り口前の
焼き芋屋。



ドラム缶式焼き芋器の内部
れんがと土で巧みに作っている。



ドラム缶の文字に注意。焼き芋のことを示す
「烤紅薯」の「紅薯」の部分が見える。

4 北京、ハルビンそして成都の焼き芋屋

1995年10月2日から15日まで、アジア農業技術交流協会の「いも類農業技術交流団」の一員として中国へ行った。

まず北京に行った。そこからハルビンに飛び、その北の克山という町にある黒龍江省農業科学院馬鈴薯研究所を訪問した。ここは中国のジャガイモ研究のメッカだ。

克山からハルビンに戻り、成都に飛んだ。成都では近郊農村のサツマイモの栽培状況やでん粉工場などを見学した。帰路は上海に飛び、日本向け冷凍大学いもの製造工場などを見学した。

北京では、中国農業部国際合作司の韋正林氏にお世話になった。日本の焼き芋シーズンは9月下旬頃から始まる。北京ではどうなのだろうと思って同氏に尋ねると、10月に入ったばかりの今はまだ早い。11月に入ってセーターが欲しくなるようになると、焼き芋屋がどっと出る。

焼き芋屋の利益は、一冬で1000元ぐらい。一般公務員の月収は200～300元ぐらいだから、農家の小遣い稼ぎとしては悪くないとのことだった。

北京からハルビンに飛んでその寒気に驚いた。空港には雪が舞っていた。ハルビンは北の町だけに「いも」と言えば「ジャガイモ」だった。市内のどの市場にもジャガイモ入りの大袋が山のように積み上げられている。私はサツマイモを探したがなかなか見つからない。やっと見つけても広大な売り場の片隅に貧弱ないもがちょっとあるだけだった。ところが市場の周りには、まるまると太った大いもを焼いている焼き芋屋がたくさん出ている。そのサツマイモの産地を聞いてみたら、山東省からくるとのことだった。

寒かったハルビンと違い、四川省の成都是暖かかった。成都郊外の観光地、都江堰で焼き芋屋を見つけた。ここのはドラム缶式ではなく、大つぼ式だった。焼き芋屋のおばさんが、特製の台車に大つぼと子供を乗せて売り歩いていて、つぼの底の真ん中に火床がある。燃料は木炭。火床の周囲を鉄の網で囲み、その外側にいもを並べて蒸し焼きにする。



都江堰の焼き芋屋

大つぼの内部



ハルビンの焼き芋屋
小型のドラム缶をリヤカーに積み、夫婦で焼き芋屋をやっていた。

日本一の焼き芋広場 ～栗源(くりもと)町のいも祭～

千葉県香取農林振興センター 改良普及課 北崎 順一

栗源町は、成田空港から車で東へ15分ほどのところにあり、九十九里平野を横切って太平洋に注ぐ栗山川の源流に位置します。栗山川の流れる田園を通り過ぎ、緩やかな坂を上ると広々とした「ふるさといも祭」会場と「日本一の焼きいも広場」と大書きした看板が目飛び込んできます。

昭和61年、栗源町特産のサツマイモの産地活性化を目指して農協青年部の若者たちを中心に始まった「いも祭」も17年の歳月を重ねてきました。

当時、栗源町のサツマイモの栽培面積は420ha程で、その中でもベニコマチは150ha(約35%)の作付けがあり、栽培面積1位の品種でした。ベニコマチが千葉県で奨励品種に採用されたのは昭和50年で、栗源町では他産地に先駆けて産地化計画を打ち立てました。現在では、昭和59年に奨励品種に採用されたベニアズマが作付面積の大半を占める状況ですが、平成5年に「紅小町研究会」を立ち上げ品質向上、面積拡大を目指して鋭意生産が続けられています。

昭和61年の第1回いも祭のスローガンが「ベニコマチで活力ある町作りを進めよう」でした。開始当初からすでに来場者が1万人を越えた「いも祭」も、今では5万人の来場者が集まる一大イベントになっています。栗源町の人口が5千人足らずの町なので、いかに大きな行事かが伺えます。

焼きいも広場

開放は
A.M.10:00
12:00
P.M.1:30
の3回



ふるさといも祭りのイベント「日本一の焼きいも広場」(毎年11月)

この「いも祭」は、関係者の努力や、ユニークな発想によるイベントに支えられ発展してきました。その一つに平成9年からは公開結婚式「スイートポテトウェディング」が開催されています。2、3組のカップルを公募して、いも祭当日に結婚式を行い、いも祭を盛り上げました。また、クレーンで上げ下ろしをする特大のせいろで蒸かしたベニコマチの食べ放題など、毎年ユニークなイベントが組まれております。

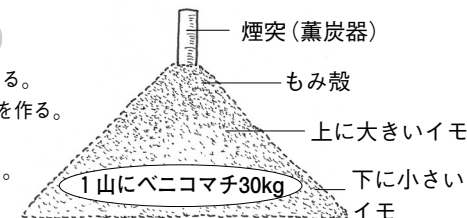
第1回から続いているいも祭のもっとも大きなイベントが、「日本一の焼きいも広場」です。当初は、若者たちの手探り状態で始まりましたが、当時の記述によると、「ギネスに挑戦、世界一の焼きいも大会」と題し、関係者の並々ならぬ意気込みが伺えます。これは、ベニコマチ2トンを約10aの畑を利用して、もみ殻で焼こうというイベントです。事前にもみ殻の量、焼き方、焼く時間など、実験を重ね、本番ではもみ殻で、畑に小さな山を作り、束ねたワラを煙突がわりにして、前日着火しました。当日の朝、7時頃に焼けたすくもの中にベニコマチを入れ、10時過ぎに一般客に広場を開放しました。いもの食べ方の原点とも言える焼きいもが大勢の客の人気を集めました。

それから20年、今では、1haの畑に150ものもみ殻の山ができ、5tのベニコマチを焼き上げる一大イベントとして発展しています。焼きいも広場は大学生などのボランティア10数人を含めた、スタッフ60人体制で運営されています。焼き方などはマニュアル化され、悪天候によるハプニングを除けば、失敗もなく、毎年、「焼きいもでは一番おいしい」ベニコマチが来場者に振る舞われています。

栗源町の「ふるさといも祭」は、毎年11月中旬に開催されています。新しい観光地、道の駅「紅小町の郷」や栗源温泉「紅小町の湯」もオープンし、ますますふるさとを堪能できるようになっています。

焼きいも作り手順

1. 薪に火を付け、種火を作り、薫炭器をかぶせる。
2. 薫炭器の煙突から火が見えたら、もみ殻で山を作る。
3. 煙突から勢よく煙が出ればOK。
4. 山が灰の状態になったらサツマイモを入れる。
5. サツマイモをいれて3時間前後で完成。



※資料・写真提供：栗源町役場

日本一のいも掘り広場 ～千葉県香取郡大栄町～

千葉県農業総合研究センター 猪野 誠

このイベントは、大栄町役場による「21世紀村づくり塾」から生まれました。これは、町おこしにつながる企画を町民から提案するもので、サツマイモ農家有志グループの発案です。大栄町には成田空港の関連企業や宅地が少しずつ増えていますが、まだまだ純農村地帯といえます。夏になると一面のサツマイモ畑が続きます。イモを使った加工施設がないのが残念ですが、やはりサツマイモでの町おこししかないと考えました。一人何株なんてケチなことせず、存分に掘ってもらおうという趣旨です。

「日本一…」とした理由は、

- ①大栄町は青果用サツマイモ生産量が全国一
- ②隣接する栗源町の「日本一の焼きいも広場」に対抗する意識
- ③1ヘクタール(1町歩)規模のいも掘り広場を計画したことです。

第1回は平成10年11月23日前後の3日間。11月23日は同町の「ふれあい祭り」(町民祭り)があり、その会場に隣接した畑で行いました。約30名の農家が実行委員となり運営しました。町からはPR用チラシやポスター制作と資金補助がありましたが、あくまで農家中心のイベントです。6月に約50アール(5反歩)の畑に農家が手分けして「ベニアズマ」の苗を植え付け、栽培管理しました。残念ながら、当初計画した面積の半分となりました。

こんな田舎に人が集まるか不安でしたが、出足は好調でした。県内や東京方面から高速を使ってきた家族連れが中心です。費用は一人500円で、5キロ入り段ボール箱を渡して掘ってもらうことにしました。

サツマイモ農家が一般消費者と接する機会はあまり多くない。まず、目の色変えてイモを掘る姿に驚かされる。子供なんてそっちのけでお母さんが先頭に立って掘るたくましさ。農家が数うね分ずつ、機械でつるを刈り、

マルチフィルムをはぎ取ってから、さあどうぞの合図もむなしく、お母さん達はフライングぎみ。次に畑から引き上げる姿に唾然とする。何と、段ボール箱にイモを立てた状態ではみ出している。まるでピラミッドのようだ。底が抜けないように二人で持っている。1箱で最高20キロの人も出現。まるで嵐に遭ったような初日を終えました。2日目の土曜日午前中にTBSラジオ「永六輔の土曜ワイド」のラッキー池田が駆けつけ生放送。その影響が大きく、午後と翌日は大勢の人が押し寄せました。予定していた畑が足らなくなり、急遽、隣のイモ畑を買い取るようになりました。

平成11年も永六輔の生放送で幕を開け、出足好調。この年からは5キロをオーバーしたイモはキロ100円で売ることになりました。農家も慣れてきました。焼きいもや豚汁を無料で振る舞ったり、リピーターも含めて参加者も増加の一途をたどり、イベントとしてかなり定着してきました。

3日間の開催は、農家の負担も大きいため、平成13年からは11月23日の1日間のみとしました。また、平成15年から「ふれあい祭り」の会場が移り、単独開催となりましたが、盛況な模様です。

反省会では、昼間の出来事を肴に大いに盛り上がります。忙しさや嫌なこともあります。概ね、農家は充実感を味わっています。普段の農家同士の集まりとは違った雰囲気があります。「日本一のいも掘り広場」へは東関東自動車道の大栄インターからクルマで約15分。JR成田駅からバスで約30分。都会に近い割に田舎風景を存分に味わえる所です。

大人気のイベント〈大栄町〉
「日本一のいも掘り広場」
(毎年11月)



マート吉名の焼き芋

広島県竹原市吉名町 郷地区農業振興会会長 福本 栄

85名で郷地区農業振興会を持っています。その一部会に直売部があり、朝市を経営して、店の名を「マート吉名」と称えています。国道185号線(三原～呉・海岸のきれいな国道)に沿った小さい売り場で、農産品の販売をしています。平成10年10月10日にオープンしました。

竹原市吉名町は、「貧乏人は麦を食え」といった、池田勇人元総理大臣の出身地であります。戦前たくさんのサツマイモを栽培して、これが大事な食料でした。また、麦も主食としていました。池田元総理の失言は、当地のものからすると違和感はなく、暴言とはとらえられていません。

焼き芋活動により当地区でサツマイモへの関心が大きくなり、栽培農家が増えました。吉名のような農地の狭隘な大農業不向きな地勢では、良いことと思っています。

従来農産物栽培しか経験のない人が、交代で焼き芋当番を行っています。焼く数量が任されており、売れ残ったり、逆に売り切れて客に断るなど心苦しいことがあります。

マート吉名の焼き芋はのんびり、焦らずやっているのが特徴です。

サツマイモは健康食品であり、昔からの救荒作物で、瀬戸内海沿岸では大事な食料でした。

マート吉名を運営するにあたり、売り上げを拡大し、会運営費を確保するのに焼き芋販売をとりあげました。これを進めるにしたがい、別の効果もあらわれ、活動の幅が広がりました。

1) マート吉名の販売金額増

2) いもで販売するより、焼き芋にすると増加原価となった。

3) お客との、楽しい対話がありました。

孫に頼まれて焼き芋を買いにきた。

友人に頼まれたので予約する。

家で焼いたものより、おいしい、などなど。

4) 都市との暖かい交流の元になり、活動の幅が広がりつつあります。

ひろしま生協・呉地区のイベントに、焼き芋技術指導と併せ、販売の援助で当方のサツマイモ、焼き芋設備を持ち込みました。

竹原商工祭りに「焼き芋」販売で協力し喜ばれました。

吉名小学校田植え、稲刈り学習の時、焼き芋で接待。学校給食でサツマイモ料理がたびたび採用されています。

5) サツマイモ栽培量が増えつつあります。農地荒廃を止めています。

マート吉名の販売時間は6時～11時30分まで。11月～3月での売り上げは約30万円でささやかなものですが、冬場の店には欠かすことのできない商品となっています。午前5時、早朝火を点け、焼く作業に入りますが、厳冬でも会員交代で早く出勤、頑張っています。

当地は猪が出るので、サツマイモ作付けがこれによって制限されます。十分な農地はあるにもかかわらず、芋と、焼き芋の生産を充足するのが難しい状況です。当初は焼き芋設備調達、焼き上げる最適条件の理論が分からず戸惑ったこともありましたが、現在は、ドラム缶を用い(プロパン燃料)設備を自製したものもあります。焼くことになる重量減なども確かめ、原価の算定の参考にしています。

私達の焼きいもの量、販売金額はささやかですが、この活動によって次のような効果が出ています。

1 地域の人々の協力による、地元として新しいテーマの完成。

2 地域内での対話、地域外との交流対話。

3 焼き芋が可能なことで、近辺で先発者として認知が得られ、イベントなど重宝がられ、暖かい交流の機会が多くなりました。

4 サツマイモの栽培技術が維持され、農地の荒廃を妨げています。

とかく、焼き芋の価格は高い印象を持たれていますが、マート吉名では

マート吉名の焼き芋

焼き芋原価を算定して、適正な価格で販売に努めています。

最近甘い菓子が種類あります。これらといかに住み分けられるかも検討しながら活動をしています。

今後の課題として、次のことを取り上げています。

- 1 焼き芋設備のより合理的(燃料、コントロール、運搬)なものの検討。
- 2 サツマイモ栽培量の増加、地域土壌に合う品種の選定。
- 3 外部のイベントなどに積極的に参加して、交流を深く、広く持つ。
- 4 当地のサツマイモ技術を維持、その文化、歴史も大事にする。

瀬戸内海地域は、島・山で耕地面積が狭く、食糧の確保に難渋していましたが、サツマイモが栽培されてから、飢餓も減り、人口も増加した歴史があります。サツマイモ栽培に先駆的な働きをした歴史上の人物も居られました。小集団ですが、サツマイモを通して人の交流を図り、歴史、文化を大事に楽しい地域作りを考えています。



朝市風景



焼きいも イベント参加



焼きいも釜

マート吉名

会員15名。平成15年推定売上げ1500万円。
 年中無休（6時～11時30分営業）。
 平成10年10月10日に開店しましたが、売上げ実績は対前年同月を割ることなく、右肩上がりの成績を維持しています。
 （広島県竹原市吉名町199番地 郷地区農業振興会）

沖縄の冷めてもうまい焼き芋

(有)たるたる亭沖縄社長 森園 弘 

平成12年の秋、川越で「いもサミット」がありました。主催者は川越でも菓子の製造と販売に力を入れておられる(有)右門の内田右二社長。全国からいろんな人が集まり、カライモ(サツマイモ)についての思い入れを語り合いました。私もそこでこんな話をさせてもらいました。

うち「(有)たるたる亭」は鹿児島島の惣菜屋で弁当屋です。60歳になって体をこわしたとき、医者から毎日カライモを1本食べるように言われました。

カライモは子供の頃、うんざりするほど食べました。それとイワシで育ったようなものです。その反動からか、大人になってからはカライモを食べなくなりました。それが病気のきっかけで、また毎日食べるようになりました。

すると体の調子が実にいいのです。カライモを自分だけでなく、他の人たちにも食べてもらいたくなりました。ちょうどそんな頃、沖縄で焼き芋をやることになりました。

沖縄では鹿児島のもはホクホク過ぎてダメでした。ベチャベチャのもでないと売れません。それで茨城、千葉のいもを沖縄に運んで焼いています。

このたび本書の編集部から、沖縄での焼き芋事業について何か書くように言われましたので、その辺のことを書くことにいたしました。

私は九州沖縄を商圈に、添加物を使わず、なるべく体に優しい惣菜を製造してスーパーや百貨店に販売してもらっている惣菜屋です。

とりわけ沖縄県は、エンゲル係数が全国一高い、食に金を惜しまない地域です。そこでお取引関係にあった、(株)サンエー様のご要望で、平成10

年、沖縄本島の宜野湾市に小さな工場を造り、会社も別にしてスタートしました。

当初は鹿児島から船便で沖縄に送った品物の倍増ぐらいを予測したのですが、半年経ってもうまくゆかず、毎月毎月赤字が出てしまいました。でも、それが沖縄で焼き芋もやるきっかけになりました。そしてそれが、今にして思えば、皮肉にも予期せぬ好結果へと展開していきました。

切羽詰まった私が、泣きこむようにサンエーさんの中西専務のところに行くと、こういうご提案をいただくことができました。「あなたはサツマイモの本場から来たのだから、鹿児島のサツマイモをふんだんに使って焼き芋をシステム化して始めましょう」と。そういわれあ然としてしまいましたが違和感はなかったのです。

とにかく何でも良かったのです。収支トントンの分岐点まで売り上げが増加してくれれば…。すぐに準備に取りかかりました。鹿児島で一番うまいと言われている「紅さつま」をたくさん持ち込み、惣菜工場の片隅で焼き始めたのは平成10年9月のことでした。

しかし、これまた発足時と一緒に、やってもやっても売れません。お店の方から売れずに賞味期限切れで返品になり、2年余りであっという間の累損を抱えてしまいました。八方ふさがりの状態でたどり着いたところは、サツマイモ以外は扱わない「いも問屋」でした。そういう問屋があることを知って、駆け込み寺みたいにすがってゆきました。

沖縄では、焼き芋としての原料いもは九州のものは一個も扱わない。すべて関東のいもで対処しているところがうまく経営していることと聞かされ、目からウロコが落ちたような心境でした。沖縄ではいもを今日焼いて常温でさまして、翌々日くらいまでに冷たいままで食べています。その食習慣に適したサツマイモは茨城千葉方面の高系14系号や紅高系等で、焼いて3日目でも柔らかくておいしいです。

原料にこだわり、何も足さない。何も付けない。そして再加熱などせず

自然のままに食する沖縄のこの食文化は、安心とか安全というようなキーワードを行き詰まりの業界再起用語みたいに乱用している食品界で、まさしく優等生の健康食であることに大きな誇りを感じます。ちなみに平成16年度は、たった5人で稼動している私達の小さな手焼き工場で、関東地区から400トンの原料を船で運んで、沖縄の方々においしい焼き芋としてサンエーさんの53店で販売しました。たかが焼き芋、されど焼き芋。これからもその奥の深さを極めることは難しいことと思いつつ。



サンエー大型ショッピングセンター5店舗では、大量陳列をして、新鮮な野菜の真中で鮮度を強調し、お客様の安心感をいただくようにしています。



宜野湾市のサンエー本社内にある焼き芋工場製造の状況です。朝2時から夜9時位まで交代制で、ゆっくりゆっくりと1日1トン位の加工をしています。



サンエー53店舗の焼き芋売台です。野菜売り場の土ものコーナーの一角に店舗毎30袋から50袋位を、毎朝開店までに届けて、ほとんどその日に完売します。



残った
ときの

焼き芋再利用アイデアレシピ

えぶろん亭店主(川越の郷土料理研究家) 原 京子

いもドレッシングに…

ニンニク、粒マスタード、スパイスをきかせて

●材料

- ・ 焼き芋：1本分(約100g)
- ・ タマネギすりおろし：(小)1/2個分
- ・ ニンニクすりおろし：1片
- ・ 粒マスタード：小さじ1
- ・ 酢：大さじ3
- ・ サラダ油：1/2カップ
- ・ 塩、こしょう、しょうゆ：各少々
- ・ お好みのハーブ



※野菜はもちろん、蒸かしたり焼いたりした
サツマイモにかけるとおいしい!!

●作り方

- ① 残った焼き芋は、皮をむいてつぶす。*スプーンなどでこそげを取る。
- ② 用意した材料をよく混ぜ合わせてなめらかにし、①を少しずつ混ぜ合わせる。
しょうゆとハーブは香り付けとして加える。

ココナッツ風味いも汁粉

●材料

- ・ 焼き芋：1本くらい(中)*約120g
- ・ ココナッツミルク(缶)：150~180cc
- ・ シロップ：ガムシロップ(市販)
- ・ ゆで小豆：1缶

●作り方

- ① 残った焼き芋は、皮をむいて適当にちぎる。
- ② ココナッツミルクは、缶より出して温める。
- ③ ミキサーに、①と②とシロップを加えて好みの甘さにして、スイッチを入れてなめらかにする。
- ④ 器にあけて、ゆで小豆を好みで入れる。



焼き芋ペースト サンドイッチ

●材料

- ・ 焼き芋：1本(中)
- ・ レーズン：大さじ1
- ・ バター：大さじ1
- ・ はちみつ：大さじ1~2
- ・ レモン汁：小さじ1
- ・ パン：好みのもの



●作り方

- ① 残った焼き芋は、できたらラップをして電子レンジで少し温める。
- ② 少し熱いうちにスプーンでつぶす。
- ③ レーズンは、お湯をかけて表面を柔らかくする。バターは室温に戻す。
- ④ ②と③に、はちみつ、レモン汁を合わせてよく混ぜる。
- ⑤ 好みのパンに挟んで、サンドイッチにする。

タラモ風焼き芋

●材料

- ・ 焼き芋：2本(300g)
- ・ めんたいこ：1腹
- ・ オリーブオイル：大さじ1
- ・ 生クリーム：大さじ2
- ・ マヨネーズ：大さじ3
- ・ レモン汁：少々
- ・ 塩こしょう
- ・ クラッカー



クラッカーに載せてオードブルに…

※タラモとは…ギリシャ料理の前菜料理
(元来はジャガイモ)です。

●作り方

- ① 焼き芋は、皮をむいてスプーンでよくつぶす。
- ② 鍋に入れて火にかけ、温めてつぶしながらなめらかにする。
- ③ オリーブオイル、生クリーム、マヨネーズを入れて混ぜる。
- ④ めんたいこは、薄皮を切って中身を出し、③に混ぜ込む。レモン汁、塩、こしょうをして味を調える。



焼 き 芋 早 わ

か り 解 説

川越いも友の会 事務局長 山田英次

基本

美味しい焼き芋作りのポイントは、サツマイモ自身の素材・品質の良さが大半を占め、焼き方はその次である。また、本当に美味しい焼き芋とは、冷めてもウマイ焼き芋である。

イモ選び

焼き芋に向くイモ選びが大事で、一般的には水分が少なく、粉質で、身の締まっている、甘みのあるイモが好まれる。

品種

ひと昔前(戦後～昭和60年頃まで)は、「農林1号、紅赤(キントキ)、紅小町、高系14号、コガネセンガン」などであった。平成になってからは、「高系14号」と「ベニアズマ(紅東)」が主流である。近年、「ベニオトメ(紅乙女)、ベニマサリ、クイックスイート、パープルスイートロード(紫系の芋)」などが登場している。

注：品種も重要であるが、産地・生産者・イモの熟成度合いによっても、品質は左右される。

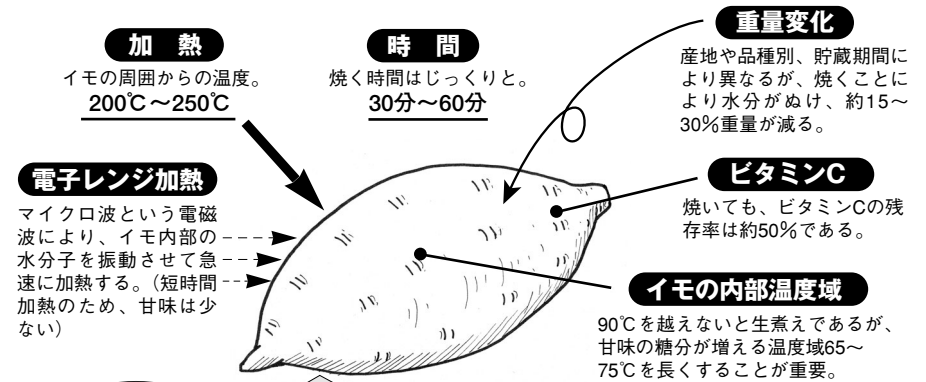
グルメ感

- [旬] 冬の寒いシーズン(12～2月)。
- [色] まっぴたつに割ったときの鮮やかな黄色。
- [香り] 焼き芋特有の香ばしいニオイ。
- [温度] 焼き上がったばかりの熱いうちがよい。
- [味] 栗の味に近く、甘味があること。
- [食感] 歯ごたえは、ホクホクとした粉質系が主であるが、しっとり感があることも重要。

注：外国、とくに中国や台湾などの焼き芋は、ねっとりとして甘い粘質系が主体である。また、米国のサツマイモは、カロテンを含むオレンジ系のイモが大半である。

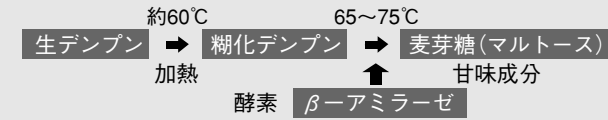
焼き方

温度と甘味の間係を知ることが重要。イモの内部の温度上昇域が65～75℃である時間帯を長くし、ゆっくりと30分～60分かけて焼くこと。



甘味と温度

焼き芋が甘くなるのは、加熱により糊化されたデンプンに、β-アミラーゼという酵素が65～75℃位の内部温度域でゆっくりと作用して、非還元末端基より2分子のブドウ糖(麦芽糖：マルトース)単位ずつに、加水分解されるためである。



焼き方の種類

- 石焼き芋…戦後、登場した売り方。移動のできる屋台スタイルで、小石の中で焼く。
- つぼ焼き芋…昭和の初期に登場。壺型の釜炉の中にイモを吊して、熱い空気で焼く。
- かまど焼き…江戸・明治期の焼き芋屋スタイルで、釜炉に平鍋をかけ、丸焼き・切り焼きなどと呼んで売った。



執筆者・協力者一覧（順不同）



井上 浩	サツマイモ資料館館長
斎藤興平	株式会社 川小商店・おいもやさん興伸グループ取締役会長
津久井亜紀夫	農学博士・東京家政学院短期大学教授
永浜伴紀	農学博士・鹿児島大学名誉教授
藤本滋生	農学博士・技術士・フジモト食品研究所所長
中谷 誠	農林水産省 農林水産技術会議事務局 技術情報室長
ベーリ・ドゥエル	川越いも友の会会長・東京国際大学商学部教授
北崎順一	千葉県香取農林振興センター 改良普及課
猪野 誠	千葉県農業総合研究センター
福本 栄	広島県竹原市吉名町 郷地区農業振興会会長
森園 弘	有限会社 たるたる亭沖縄社長
神山正久	有限会社 いも膳社長
神田二三夫	有限会社 いも膳調理人
原 京子	えぶろん亭店主・郷土料理研究家
山田英次	川越いも友の会事務局長・サイボクハム企画室長

※裏表紙「浮世絵」資料提供：柏俣和夫

いも類文化学ノート No.3

焼き芋小百科

発行日 2005年(平成17年)9月13日
 発行者 川越いも友の会
 編集 焼き芋文化チーム
 (井上浩・山田英次)
 デザイン (株) スプーン

